



FOOD & DRINKS

Copper

Lunch

(11.30 am – 4.30 pm)

FOCACCIA WITH SALMON Marinated salmon ~ beetroot ~ gin & orange gel ~ yuzu sesame ~ miso mayonnaise	18
PULLED CHICKEN Bao buns, 3 pieces ~ avocado-wasabi cream ~ red cabbage lettuce ~ chipotle mayonnaise	18
BURRATA Peach ~ honey ~ pinsa ~ Thai basil foam ~ pistachio crumble WITH PATA NEGRA	17 +6
PORK BELLY & LOBSTER Bao buns, 3 pieces ~ lobster salad ~ pork belly ~ mango ~ char siu ~ tempura crumble	19
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AT LEAST 2 PERSONS) Monthly changing lunch plateau to share	DAILY PRICE
CARPACCIO Parmesan ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ truffle mayonnaise	15
“12 UURTJE” WITH MEAT Yellow curry soup ~ rendang croquettes ~ bao bun with Beijing duck ~ hoisin mayonnaise	17
“12 UURTJE” WITH FISH Lobster bisque ~ avocado ~ shrimp croquettes ~ smoked salmon ~ cocktail mayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH Thinly sliced picanha ~ spicy yuzu mayonnaise ~ mango ~ focaccia	17

Lunch Classics

CHICKEN CLUB SANDWICH Smoked chicken ~ old cheese from Leiden ~ tomato ~ egg ~ cucumber ~ bacon ~ chipotle mayonnaise	17
CHICKEN TERIYAKI Chicken thigh ~ teriyaki ~ spring onion ~ kimchi salad ~ sweet pepper ~ spicy yuzu mayonnaise	17
NORTH SEA CLUB SANDWICH Smoked salmon ~ eel ~ crayfish ~ cucumber ~ red onion ~ egg ~ tomato ~ cocktail mayonnaise	21

Salade (hele dag verkrijgbaar)

CAESAR SALAD Parmesan ~ tomato ~ egg ~ red onion ~ bacon ~ ciabatta ~ Caesar dressing WITH CRISPY CHICKEN WITH GARLIC PRAWNS	14 + 8 + 8
BURRATA SALAD Peach ~ honey ~ pinsa ~ Thai basil foam ~ pistachio crumble WITH PATA NEGRA	17 +6

*Between 4.30 PM and 5.30 PM we serve Copper Bites only

Pre-Starters

BREAD & DIPS Truffle mayonnaise & salted farmer’s butter	7.5
PATA NEGRA Thinly sliced Iberic ham ~ focaccia ~ olive oil	18
YAKITORI Konro barbecue ~ teriyaki sauce ~ crispy onion ~ spring onion	16
PRAWNS PIL PIL Prawns in garlic oil ~ spring onion ~ chilli ~ pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ Asian vinaigrette	16
COPPER TACO’S With tuna tartare, salmon tartare or Asian steak tartare	P.P. 6

Starters

CRISPY PORK BELLY Lobster salad ~ mango ~ char siu ~ tempura crumble	19
ASIAN SENSATION (AT LEAST 2 PERSONS) A changing composition of several Far Eastern specialties	P.P. 20
TUNA BURRATA Tuna tartare ~ burrata ~ lime oil ~ shallot ~ chives ~ balsamic caviar	20
SALMON SASHIMI Cold smoked ~ nori ~ wasabi ~ radish ~ yuzu caviar ~ wakame foam ~ miso mayonnaise	19
ASIAN STEAK TARTARE Garlic-teriyaki ~ rice crunch ~ furikake ~ tuber-wakame salad	18.5
WATERMELON & FETA Watermelon sashimi ~ feta ~ almond ~ Thai basil foam	17
BEIJING DUCK Hoisin lacquered ~ Asian salad ~ nori prawn crackers ~ miso mayonnaise	18

Sushi

DRAGON ROLL Crispy prawn ~ tuna ~ salmon ~ mango ~ avocado-wasabi cream ~ spicy yuzu mayonnaise	22
SPICY TUNA TARTARE (5 PIECES) Crispy maki ~ tempura ~ wakame ~ spicy yuzu mayonnaise	21
WAGYU A5 (4 PIECES) Crispy rice ~ flamed Wagyu ~ miso ~ Asian steak tartare ~ yuzu mayonnaise	25
RAINBOW URAMAKI Salmon ~ tuna ~ seabass ~ avocado ~ miso ~ yuzu mayonnaise	22
SURF & TURF Asian steak tartare ~ truffle unagi ~ eel ~ spring onion ~ Japanese mayonnaise	22
CHEFS ROLL Weekly changing roll	WEEKLY PRICE

Vegetarian main course

TRUFFLE GNOCCHI Fresh truffle ~ dried tomato ~ herb oil ~ Burrata sauce	25
---	----

*Please always inform us about allergies and dietary requirements

Meat main courses

TOURNEDOS Celeriac & truffle cream ~ roasted asparagus ~ shiitake gravy	38
BONELESS SPARE RIBS Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries	25
FLANK STEAK South American beef ~ truffle arranchini ~ chives cream ~ truffle gravy	29
TOMAHAWK (FOR 2 PERSONS) Aberdeen Angus ~ grass fed ~ sweet potato cream ~ beurre de Paris	69.5

Fish main courses

SMALL SOLE FISH (3 PIECES) Spinach ~ fried capers ~ remoulade ~ French fries	32
WHOLE LOBSTER Thermidor ~ French fries ~ salad	DAILY PRICE
TUNA STEAK Noodles ~ sweet pepper ~ pak choi ~ teriyaki beurre blanc	29
PLAICE FILLET Potato muffin ~ sous vide ~ leek ~ fennel ~ tarragon beurre blanc	28

Side items (niet los te bestellen)

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE AND PARMESAN	8
FRENCH FRIES	6.5
TWISTER FRIES	6.5
MIXED VEGETABLES	8
EDAMAME BEANS	7
SIDE SALAD	7

Desserts

ROMANOFF Fresh strawberries ~ Crème de Cassis ~ blueberry gel ~ meringue	15
DUBAI BROWNIE Brownie ~ pistachio cream ~ mascarpone ~ pistachio crumble ~ white chocolate parfait	15
APPEL GYOZA Apple dumplings ~ salted caramel ~ mini fudge ~ cinnamon ice cream	14
COPPER DESSERT EXPERIENCE (FOR 2 PERSONS) Chocolate bowl ~ brownie ~ fresh fruit ~ macarons ~ chocolate crumble	32
CHEESE PLATTER A composition of domestic and foreign cheeses	17
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 pralines	6
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	14
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	14

*Please do not deviate from the ingredients listed above

Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

FOCACCIA MIT LACHS Marinierter Lachs ~ rote Beete ~ Gel von Gin & Orange ~ Yuzu-Sesam ~ Misomayonnaise	18
PULLED CHICKEN Bao Brötchen, 3 Stück ~ Avocado-Wasabikrème ~ Rotkohlsalat ~ Chipotlemayonnaise	18
BURRATA Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel MIT PATA NEGRA	17 +6
BAUCHSPECK & HUMMER Bao Brötchen, 3 Stück ~ Hummersalat ~ Bauchspeck ~ Mango ~ Char-Siu ~ Tempurastreusel	19
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN) Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen	TAGESPREIS
CARPACCIO Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise	15
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Suppe von gelbem Curry ~ Rendangkroketten ~ Bao Brötchen mit Pekingente ~ Hoisinmayonnaise	17
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH ünn geschnittenes Picanha ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ Mango ~ Focaccia	17

Mittags Klassiker

CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN Geräuchertes Hühnerfleisch ~ alter Käse aus Leiden ~ Tomate ~ Ei ~ Salatgurke ~ Speck ~ Chipotlemayonnaise	17
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ scharfe Yuzumayonnaise	17
NORDSEE CLUB SANDWICH Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebs ~ Salatgurke ~ rote Zwiebel ~ Ei ~ Tomate ~ Cocktailmayonnaise	21

Salat (kann durchgehend bestellt werden)

CAESAR SALAT Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesar-Dressing MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH MIT KNOBLAUCH-GARNELEN	14 + 8 + 8
SALAT BURRATA Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel MIT PATA NEGRA	17 +6

*Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Copper Bites

Vorab

BROT & DIPS Trüffelmayonnaise & gesalzene Bauernbutter	7.5
PATA NEGRA Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Focaccia ~ Olivenöl	18
YAKITORI Konro-Grill ~ Teriyakisauce ~ knusprige Zwiebel ~ Frühlingszwiebel	16
GARNELEN PIL PIL Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette	16
COPPER TACOS Nach Wahl mit Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatischem Steak Tartar	P.S. 6

Vorspeisen

KNUSPRIGER BAUCHSPECK Hummersalat ~ Mango ~ Char-Siu ~ Tempurastreusel	19
ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN) Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien	P.P. 20
THUNFISCH BURRATA Thunfischtartar ~ Burrata ~ Limettenöl ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Balsamico-Kaviar	20
LACHS-SASHIMI Kalt geräuchert ~ Nori ~ Wasabi ~ Rettich ~ Yuzu-Kaviar ~ Wakameschaum ~ Misomayonnaise	19
ASIATISCHES STEAK TARTAR Knoblauch-Teriyaki ~ Reis-Krokant ~ Furikake ~ Knollen-Wakamesalat	18.5
WASSERMELONE & FETA Sashimi von Wassermelone ~ Feta ~ Mandel ~ Schaum von thailändischem Basilikum	17
PEKINGENTE Hoisin-Lack ~ Asiatischer Salat ~ Nori-Krabbenbrot ~ Misomayonnaise	18

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Mango ~ Avocado-Wasabi Crème ~ scharfe Yuzumayonnaise	22
SCHARFES THUNFISCHTARTAR (5 STÜCK) Knuspriger Maki ~ Tempura ~ Wakame~ scharfe Yuzumayonnaise	21
WAGYU A5 (4 STÜCK) Knuspriger Reis ~ flamed Wagyu ~ Miso ~ asiatisches Steak Tartar ~ Yuzumayonnaise	25
RAINBOW URAMAKI Lachs ~ Thunfisch ~ Seebarsch ~ Avocado ~ Miso ~ Yuzumayonnaise	22
SURF & TURF Asiatisches Steak Tartar ~ Trüffel-Unagi ~ Aal ~ Frühlingszwiebel ~ japanische Mayonnaise	22
CHEFS ROLL Wöchentlich wechselnde Rolle	WOCHENPREIS

Vegetarische Hauptspeise

TRÜFFEL-GNOCCHI Frischer Trüffel ~ getrocknete Tomate ~ Kräuteröl ~ Burratasauce	24
--	----

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen Fleisch

TOURNEDOS Crème von Knollensellerie & Trüffel ~ gerösteter Spargel ~ Shiitake-Jus	38
FILIERTE SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	25
FLANK STEAK Südamerikanisches Rindfleisch ~ Trüffel-Arranchini ~ Schnittlauchcrème ~ Trüffeljus	29
TOMAHAWK (FÜR 2 PERSONEN) Aberdeen Angus ~ Gras gefüttert~ Süßkartoffelcrème ~ Beurre de Paris	69.5

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	32
GANZER HUMMER Thermidor ~ Pommes Frites ~ Salat	TAGESPREIS
THUNFISCHSTEAK Asiatische Nudeln ~ Paprika ~ Pak-Choi ~ Teriyaki Beurre blanc	29
SCHOLLENFILET Kartoffelmuffin ~ sous-vide ~ Lauch ~ Fenchel ~ Estragon Beurre blanc	29

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES	8
POMMES FRITES	6.5
TWISTER-POMMES FRITES	6.5
GEMISCHTES GEMÜSE	8
EDAMAME-BOHNEN	7
BEILAGENSALAT	7

Desserts

ROMANOFF Frische Erdbeeren ~ Crème de Cassis ~ Gel von Heidelbeeren ~ Baiser	15
DUBAI BROWNI Browni ~ Pistaziencrème ~ Mascarpone ~ Pistazienstreusel ~ Parfait von weißer Schokolade	15
APFEL GYOZA Apfel Teigtaschen ~ gesalzenes Karamell ~ Mini-Fudge ~ Vanilleeis	14
COPPER DESSERT EXPERIENCE (FÜR 2 PERSONEN) Schokoladen-Bowl ~ Browni ~ frisches Obst ~ Macarons ~ Schokoladenstreusel	32
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	17
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 Pralinen	6
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	14
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	14

*Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen