



VEGA(N) LUNCH

*Bij ons stel je je eigen 12-uurtje samen met 2 of 3 smakelijke gerechten!
Kies uit de verschillende categorieën of mix gerechtjes uit dezelfde groep.*

TWEE GERECHTJES = "EEN LUNCH GERECHT".....10.5

DRIE GERECHTJES = EEN 12 UURTJE14.9

** Let op: sommige gerechtjes bevatten een prijs supplement, deze staat vermeld per gerecht.*

*Kom binnen als gast en vertrek als familie. Laat je verrassen door onze winterse gerechten,
met liefde bereid en boordevol smaak. Geniet samen, deel verhalen en maak herinneringen.*



SOEP

✓ SOEP VAN 'T MOMENT

Laat je verrassen door onze huisgemaakte seizoenssoep. Vraag de bediening wat we vandaag voor je in petto hebben!



KLASSTEKERS

FRIETJE MET

Verse frietjes geserveerd met een mayonaise. Upgrade met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas voor een luxe twist. (+ 0,5)

✓ Ook mogelijk met vegan mayonaise of truffelmayonaise

KROKET

Een kaaskroket op bruin boerenbrood. Een onweerstaanbare favoriet.

✓ TRUFFELKROKETJES

Vegan truffelkroketjes op bruin boerenbrood. Een winterse twist.

OMELETJE

Een luchtige omelet met gesmolten kaas geserveerd op bruin boerenbrood.

KEUNINGINNEHAPJE

Pastei gevuld met onze eigen champignonragout. Een klassieker vol smaak en warmte.

BRIE

Lauwwarme brie met honing, gekonfijte rode ui, geroosterde walnoten op bruin boerenbrood. Een smaakvolle combinatie van zoet en hartig.



KOPA SPECIALS

✓ VEGGIE BRUSCHETTA (+ 2,5)

Een knapperige bruschetta belegd met op de Kopa gegrilde groenten, rucola en een frisse citroen-knoflookmayonaise.

✓ CLASSIC BURGER (+ 1)

Klassieke favoriet: tomaat, augurk, gekarameliseerde ui, en onze huisgemaakte Keuning hamburgersaus. Vega optie: cheddar (+ 0,5)

SALADE

✓ SHII-TAKES (+ 2)

Gemarineerde shii-takes bereid in onze Kopa, geserveerd op een frisse salade van roodlof en babyleaf. Afgetopt met zoetzure radijs, krokante cashewnoten en een vleugje perencompote. Fris, hartig en lichtzoet, verrassend en onweerstaanbaar!

GEITENKAAS (+ 1)

Lauwwarme geitenkaas met gekonfijte rode ui, zoetzuurkje, dadel-balsamico dressing op een babyleaf mix. Afgetopt met geroosterde walnoten en een vleugje liefde.

