

DINERKAART



BISTROBAR

Ontdek de geheimen van COCO en laat je onderdompelen in een culinaire beleving. Maak kennis met een concept waarbij restaurant en bar elkaar ontmoeten. Verwonder je over wat er om je heen gebeurt in onze inspirerende hippe omgeving, terwijl heerlijke gerechten en verleidingen de revue passeren. Of je nu geniet van een intiem diner met familie aan onze welbekende keukentafel; een goede lunch met zakenrelaties; een gezellig avondje met de meiden om jullie vriendschap te vieren; of gewoon van een goede borrelavond in een bijzondere ambiance. Het kan bij COCO. En heb je niets te vieren? Komt goed; we verzinnen wel wat.

Bistrobar COCO is een typisch no-nonsens restaurant en bar in een inspirerende omgeving. Hippe bieren, heerlijke wijnen en verrassende cocktails, dat is COCO! Onze signature dishes zijn Dry aged meat, Pekingend en in de zomer paella met heerlijke dagverse vis om te delen. Al hebben we zoals vanzelfsprekend veel meer moois om blij van te worden. Althans, dat is onze bescheiden mening. En natuurlijk zijn wij enorm nieuwsgierig naar die van jou.

Bistrobar COCO is zes dagen van de week open, op maandag zijn we gesloten. Je bent welkom voor lunch, borrel en diner. Reserveren is handig, maar wij weten dat een avond niet altijd gepland is en zomaar kan ontstaan. Want zeg nou zelf, dat zijn de leukste avonden!



**VAN KOFFIE TOT CHAMPAGNE,
VAN BITTERBAL TOT OESTER.**



BISTROBAR

IN PROGRESS

TASTING TUESDAY

Maak op je eigen manier deel uit van het COCO team. Alleen op dinsdag heb je de keuze uit een 3- of 4-gangen 'test tasting' diner voor een mooie prijs. We maken hierin een mooie aanloop naar nieuwe gerechten met de constant creatieve hersenspinsels van ons team. Samen staan we sterker dus laat jouw smaakpapillen spreken en zorg dat jullie er bij zijn!

3 gangen:
30

4 gangen:
37.5



COCO'S PAR-TEA

Geniet van een tafel vol heerlijk zoete en hartige lekkernijen van COCO. Zoetigheden gaan van coco's bol tot macaron en hartigheden van soepje tot open brioches. Uitgebreid en heerlijk genieten. Dit feestje is mogelijk op iedere dag van de week dat we geopend zijn. Dus ben er snel bij en stay sweet.

Di t/m Zo | tussen 12.00 en 15:00 uur | alleen op reservering

COCO PAR-TEA:
19.5



BISTROBAR

BITES

Brood & spreads ✓	6.5
Pata Negra brood & spreads	16
Blikje sardines brood	7.8
Olijven gerookte amandelen ✓	5.4
Oesters rode-wijnazijn (per stuk / 1/2 dozijn)	3/16
Ambachtelijke bitterballen dipper (8)	7
Mini krokettenmix dippers (10)	9
Sashimi ponzu soja gember	16
Nacho's chilidip bosui cheddar ✓	8.5



Asian basket dumplings crispy chicken cassave tempura shrimp	21.5
Vlaams frituur mini kroketten brood & spreads dikke frieten crispy chicken	18.5
Amsterdams trots bitterballen charcuterie kaas pickles brood & spreads	20.5



BISTROBAR

TO SHARE

**GERECHTEN OM TE DELEN,
heerlijk met z'n tweeën, drieën of vieren..**

CÔTE DE BOEUF 550gr 60

Bearnaisesaus | geroosterde groenten | dikke frieten
Fijnste stuk van het rib, met been. Zacht, mals en door het vet uniek van smaak, voor de echte liefhebber!

FLANKSTEAK JAPANSE WAGYU 450gr 55

Oosterse saus met kaantjes | geroosterde groenten
dikke frieten
Origineel premium kwaliteit Wagyu rundvlees. Bekend door haar gemarmerde structuur en extreem sappige smaak.

GEROOSTERDE PEKINGEEND 48

Flensjes | noodles | komkommer | hoisin | lente-ui
Oosters genieten op authentieke wijze.



Dikke frieten ceps truffelmayonaise	6
Dikke frieten rode curry bosui	5
Dikke frieten zure mayonaise krokant mosterdzaad	4.5
Geroosterde suikersla balsamico parmezaan	4
Komkommer koriander sushi-azijn soja nori	4
Roasted carrots ponzu honing ingelegde biet	5



Heeft u een allergie?

Onze medewerkers geven u graag meer informatie hierover



BISTROBAR

Chef-kok Daan van Wijk stelt met zijn team deze culinaire gerechten samen. Pure ingrediënten, verrassende smaaksensaties, bijzondere combinaties, eigenwijze creaties en persoonlijke aandacht: it's all in the game. COCO doet iets met je!

**ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD IN HET
FORMAAT VAN EEN TUSSENGERECHT**

Steak tartare | bieslook | biet | crouton
10

63 graden ei | aardappelschuim | bieslook | truffel ✓
12

Makreel | taco | Granny Smith | witlof | ceviche
10

Burrata | tomaat | basilicum | gedroogde ham
10

Brisket | couscous | abrikoos | gerookte amandel
Raz el hanout
12

Wonton | misobouillon | paddenstoel | bosui | taugé ✓
10

Zalm | gerookt | bloemkool | kurkuma | pinda
10



BISTROBAR

Ossenhaas | BBQ peen | linzen | mosterd
12

Couscous | feta | kikkererwt | munt ✓
10

Gamba | pompoen | gele curry | sinaasappel
12

Skrei | artisjok | botersaus
12

Boa bun | buikspek | kool | tauge | hoisin
10

Bloemkool | morilles | Amsterdamse ui ✓
12

Bisque | seizoensgarnituur | rouille
10

Pita | knolselderij | komijn | look ✓
10

Eendenborst | knolselderij | pistache
champignon | kruiden
12



BISTROBAR

COCO KIDS

KIDS TOT 12 JAAR

Tomatensoepje

4

Pannenkoekjes 3 stuks
stroop | fruit | poedersuiker | smarties

9

Kipstukjes | frieten | dippers | vitamientjes

9

Mini hamburger | frieten | dippers | vitamientjes

9



Heeft u een allergie?

Onze medewerkers geven u graag meer informatie
hierover



BISTROBAR

CANDY

Huisgemaakte friandises	6
Passievrucht witte chocolade pistache	8
Chocolade gezouten caramel amandel dulce de leche appel	8
COCO's pineapple limoen kokos	8
3 soorten kazen chutney kletsenbrood	12

Muscat de Rivesaltes 'Sweet South' 5.5
Cellier De La Donna | Languedoc-Roussillon | Frankrijk
Sweet dreams... Verleidelijk zoete tonen van witte perzik, krachtig maar tegelijk subtiel van smaak en uitgebalanceerd zoet.

Pedro Ximenez 'Pastora' 6
Bodegas Barbadillo | Jerez | Spanje
Onweerstaanbaar...Chocolade en rozijnen in vloeibare vorm. Noten, gedroogde vijgen en dadels. Intens zoet en prachtig complex. Een fraaie dessertwijn die goed past bij chocolade desserts en notentaart.

PORT

Douro | Portugal

Fine Ruby / Fine White Quinta do Portal	4.7
6 Barrels Tawny Reserve Quinta do Portal	5.7



BISTROBAR

We hebben een mooie selectie van wijnen uitgezocht. Lekker om een avond mee te borrelen maar ook een 'perfect match' met onze gerechten. Laat je verrassen door onze combinatie van nieuwe wereld wijnen en klassiekers.

BUBBELS

Prosecco Spumante 5/29.5

La Delizia | Veneto | Italië

Deze ingeburgerde Italiaanse bubbel is een feestje om mee te beginnen. Heerlijk fruitig en toegankelijk. Salute...!

Blanc de Blancs Brut 34

Raventós I Blanc | Catalunya | Spanje

Hoe lekker kan een bubbel zijn? Deze Cava is werkelijk een genot. Heerlijk rond en zacht in de smaak, een fijne mousse, frisheid, citrusfruit een hint van noten en een mooie lengte. Muy especial!

Champagne Royale Réserve Brut 57

Philipponnat | Champagne | Frankrijk

La Vie est belle... Zachte champagne met een zeer fijne mousse. Traditie en kwaliteit in harmonie!



BISTROBAR

WIJNEN

WIT

Gambellara 'Morando' 4.2/20.5

Vinicola Campagnola | Veneto | Italië

Een soepele Italiaan. Elegant, opwekkend en exotisch.

Pinot Grigio 'L'Elfo' 4.5/22

Sachetto | Veneto | Italië

Een favoriet. Fruitig en vriendelijk droog.

Viognier Reserva 'Pedregoso' 5/24.5

Viña Tabali | Limarí Valley | Chili

Het nieuwe Chili. Fruitbommetje met een frisse bite door het koele klimaat.

Verdejo 'Oropendola' 5.5/27

Viños Iberian | Rueda | Spanje

Populariteit en elegantie gaan goed samen, dat bewijst deze allemansvriend.

Sauvignon Blanc 'Dollfly' 5.5/27

Mertes | Marlborough | Nieuw Zeeland

Herkenbaar lekker. Stuivend, krachtig en fris.

Chardonnay Reserve 'Bellevaux' 5/24.5

Les Vignerons du Narbonnais | Languedoc-Roussillon | Frankrijk

Echte krachtpatser met spierballen. Van dik hout....!

Riesling Karl Erbes 4.2/20.5

Weingut Karl Erbes | Moezel | Duitsland

Zoete variant van deze frisse druif



BISTROBAR

WIJNEN

ROSE

Pinot Grigio Blush 4.2/20.5

La Delizia | Veneto | Italië

La dolce vita! Frambozen en aardbeien springen je glas uit.

ROOD

Montepulciano 'Morando' 4.2/20.5

Campagnola | Veneto | Italië

Robuste zwoele Italiaan. Zacht met rijp zwart fruit en een vleug kruidigheid.

Rosso del Veneto 'Appassimento' 5.5/27

Soprasasso | Veneto | Italië

Tutti Frutti. Deels gedroogde druiven zorgen voor lekker veel fruit en een volle smaak.

Merlot 'Signature' 4.5/22

Spier Estate | Stellenbosch | Zuid-Afrika

Toegankelijke Zuid-Afrikaan met een volle soepele afdronk. Baie lekker...

Carmenere Reserva 'Premier 1850' 5/24.5

Viña Carmen | Colchagua Valley | Chili

Chileense karaktervolle dame en nationale trots. Warmbloedig en kruidig.



BISTROBAR

WIJNEN

ROOD

Garnacha 'Generacion 73' 5.5/27

Bodegas Tempore | Aragón | Spanje

(Bio)logische keuze. 3e Generatie pure passie en Spaans temperament. Rijpe bramen, vanille en een vleugje eiken maken dit een absolute topper!

Cabernet Franc 'Petit Bourgeois' 5.5/27

Henri Bourgeois | Loire | Frankrijk

Veggie style. Stevig rood met een bite van paprika en rood fruit.

WIT

Vermentino di Sardegna 'Costamolino' 30

Antonio Argiolas | Sardinië | Italië

Vis moet zwemmen. Heerlijk ziltig door de nabije oceaan.

Mercurey Blanc 42

Chateau de Chamirey | Bourgogne | Frankrijk

Best of the Best! Zeer verfijnde Chardonnay van absolute topklasse!

Riesling 'Win Win' 32

Weingut Von Winnig | Pfalz | Duitsland

Een Win-Win situatie...Riesling zoals Riesling bedoeld is. Fris en krachtig droog.

Sancerre 'Les Baronnes' 36

Henri Bourgeois | Loire | Frankrijk

Klassieke Sauvignon Blanc met verfijning.



BISTROBAR

WIJNEN

ROSE

AIX 32

Aix | Provence | Frankrijk

Goed van zichzelf, niets aan toe te voegen...!

ROOD

Malbec ´ Barrel Selection ´ 31

Bodegas Salentein | Mendoza | Argentinië

Argentijn met een Koninklijk tintje. Maxima´s favoriet, soepel met wat hout. De tango in een glas!

Amarone della Valpolicella 45

Fratelleli Tedeschi | Veneto | Italië

Één van de koningen van Italië. Ingedroogde druiven zorgen voor een intens zwoel aroma, karakter met geïntegreerd eiken. Dit laat een onvergetelijke indruk achter!

Zinfandel ´ Diamond Collection ´ 33

Francis Ford Coppola | Californië | USA

The Godfather gezien? Don Corleone´s all time favorite! Zwoel met een pepertje, romig en intens. Dit vraagt om vlees...

Saint Emilion ´Grand Cru´ 37

Chateau Fougueyrat | Bordeaux | Frankrijk

Classique. Verfijnd en soepel. Vooral van genieten...



BISTROBAR



B I S T R O B A R

“Een jonge kokosnoot moet ook rijpen”

**We doen elke dag ons uiterste best om
100% te presteren.**

Is er iets niet in orde? Heb je een tip? Of hebben we een fout gemaakt die schreeuwt om verbetering? We horen het graag! Samen worden we beter en zorgen we voor een nog betere beleving.