

# RESTAURANT COULOIR

## Brunch

Hverdage: 11-14 / Weekend 10-14

### Brunchtallerken • 175,-

2 slags ost og pålæg, yoghurt med müsli, koldrøget laks med sennepscreme, røræg med bacon, oksechorizopølse, pandekage med sirup & frisk frugt - hertil brød og croissant samt marmelade & nutella

## Varme retter

Frokost 11-17

### Fiskeanretning • 199,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat med wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayo - hertil brød & smør

### Husets burger (V) • 179,-

Briochebolle med bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon - hertil fritter, løgringe samt mild chilimayo

Fås også med crispy chicken eller vegetarisk (hummus og grillet halloumi)

### Tatar frites • 179,-

Rørt tatar serveret med æggeblomme, rå løg, rødbede, sennep, kapers & sennepsmayo

### Svampetoast • 169,-

Toppet med høvlet parmesan & Parmaskinke

### Pasta pappardelle • 179,-

Pappardelle pasta med svampesauce & grønne asparges, toppet med grillet unghane

### Hummer thermidor • 179,-

Hummerhale i cremet sauce med et twist af cognac, og gratineret med parmesan, hertil ristet brød & citronmayo

## Salater

Kan bestilles hele dagen

### Cæsar salat • 179,-

Hjertesalat, daddeltomat, agurk, croutons, grillet unghanebryst på ben, sprød bacon & parmesan

### Gratineret gedeost • 179,-

Gratineret gedeost på brød, serveret med salat, tomat, agurk, honning, nødder, bær & vinaigrette

## Højtbelagt smørrebrød

Frokost 11-17

1 stk. 89,- / 2 stk. 165,- / 3 stk. 219,-

OBS: Tilbuddet er pr. person og kan derfor ikke deles

### Mørbrad a la creme

Serveret med svampe & bacon

### 1 stk. hjemmepaneret rødspætte

Serveret med remoulade, citron & dild

(Pandestegt: +25,-)

### Rørt tatar

Rørt tatar serveret med æggeblomme, rå løg, rødbede, sennep, kapers & sennepsmayo

### Honsesalat

Hjemmelavet honsesalat, toppet med sprød bacon

### Æg & rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, citronmayo, citron & dild

### Avocado

Serveret med citronmayo, syltede rødlog & kogt æg.

### Roastbeef

Serveret med bløde løg, peberrod & surt

(Med spejlæg: +15,-)

### Laks

Koldrøget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

### Karrysild

Serveret med kapers, rødlog & æg

## Snacks

Kan bestilles hele dagen

### Nachos • 99,-

Serveret med creme fraiche, salsa & guacamole

(Med kylling: + 25,-)

### Oliven & mandler • 49,-

### Ansjoser med brød • 49,-

### Østers

Serveret med citron & rødvinsreduktion

3 stk. 99,-

5 stk. 139,-

7 stk. 169,-



## KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

# RESTAURANT COULOIR

Aften 17-21.30

Start din aften med:  
2 glas Cava, rogede &  
saltede mandler  
135,-

Opskriften på  
en god aften:  
Sammensæt din egen 3-  
retters menu kr. 385,-  
Tillæg ved valg af Rib-eye  
55,-

## Forretter

### Fiskeanretning • 139,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod, samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayo - hertil brød & smør  
(Som hovedret 199,-)

### Moules mariniere • 99,-

Dampede blåmuslinger med fløde, hvidvin og urter  
(Som hovedret 199,-)

### Hummer thermidor • 159,-

Hummerhale i cremet sauce med et twist af cognac & gratineret med parmesan

### Svampesuppe • 129,-

Serveret med kalvebrister, sprøde chips & grøn olie

### Tatar • 119,-

Rørt tatar serveret med æggeblomme, rå løg, rødbede, sennep, kapers & sennepsmayo  
(Som hovedret med friter: 199,-)

## Desserter

### Chokoladefondant • 99,-

Serveret med vaniljeis & friske bær

### Pære belle helene • 99,-

Serveret med chokoladesauce & vaniljeis

### Couloir scoop • 89,-

Vaniljeis, oreo knas, karamel- & chokoladesovs

### Tiramisu • 99,-

Med ladyfingers, amaretto & mascaponecreme

## Hovedretter

### Don Pedro kalvecuvette • 239,-

Naperet med rødvinssky, serveret med sauterede peberfrugter, rødøg, forårsløg samt broccoliasparges, friter & hjemmerørt bearnaise

### Ovnbagt laks • 235,-

Toppet med hummersauce og håndpillede rejer, hertil pommes risoles, pak choi & grillet citron

(Toppet med grillet jomfruhummer + Kr. 85,-)

### Husets burger (V) • 185,-

Briochebolle med bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost & bacon - hertil friter, løgringe samt mild chilimayo

Fås også vegetarisk (Hummus og grillet halloumi)

### Don Pedro Ribeye 250 g. • 325,-

Serveret med rødvinssky, perleløg, stegte svampe med spinat samt friter & bearnaise

### Pasta pappardelle • 209,-

Pappardelle pasta med svampesauce & grønne asparges, toppet med grillet unghane

### Lammeskank • 239,-

Olbraiseret lammeskank serveret med stegte svampe, spinat, perleløg, hertil pommes rissoles & rødvinssky

### Svampesuppe • 179,-

Serveret med kalvebrister, sprøde chips & grøn olie

### Andebryst • 265,-

Serveret med svamperagout smagt til med pancetta, bagt græskar & stegte kartofler

### Dagens ret • 109,-

Spørg din tjener eller se tavlen

(Storre portion: 145,-)

## Børneretter

### Fiskefilet • 95,-

Serveret med pommes friter samt remoulade

### Kyllinge nuggets • 109,-

Serveret med friter, grønt & remoulade



## KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

# RESTAURANT COULOIR

## Drikkevarer

### Læskedrikke

**Sodavand lille/stor** 39,- / 59,-  
Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange

**Juice lille/stor** 32,- / 54,-  
Appelsinjuice - æblejuice

**Iste** 65,-  
Fersken eller citron

**Hyldeblomst saft lille/stor** 35,- / 59,-  
Med eller uden brus

**Iskaffe lille/stor** 39,- / 62,-  
Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-

**Filteret vand 75cl** 35,- / 45,-  
Uden eller med brus.

### Fadøl & Øl

25cl/40cl

**Odense pilsner** 39,- / 65,-

**Odense Classic** 39,- / 65,-

**Rød ravnsborg** 45,- / 69,-

**Royal IPA** 45,- / 69,-

**Royal Blanche** 45,- / 69,-

**Heineken alkoholfri 33cl.** 39,-

### Spritzer menu

**Aperol Spritz** 85,-

**Hugo Spritz** 85,-

**Limoncello Spritz** 85,-



### Hjemmelavet Limonade

65,-

**Passionsfrugt**

**Fersken**

**Rabarber**

**Lime, mynte & ingefær**

### Varme Drikke

**Espresso** 25,-

**Cafe Americano** 39,-

**Cafe Latte db.** 49,-

**Cappuccino** 49,-

**Cortado** 35,-

**Chai Latte** 49,-  
- Vanilla - Tiger Spice

**Irish Coffee** 85,-

**The (Spørg tjenerne for udvalg)** 29,-

**Varm chokolade** 44,-

### Drinks & Spiritus

**Limonade med hvid rom** 95,-

Passionsfrugt - fersken -  
Rabarber - lime/mynte/ingefær

**Gin & Tonic** 85,-

**Rom & Cola** 85,-

**Aperol Spritz** 85,-

**Gritz** 85,-

**Snaps 2cl/1/1** 45,-/975,-

Linje akvavit - O.P. Andersson  
Rød Ålborg - Brøndum

**Sambucca** 49,-

**Fernet Branca** 49,-

**Gammel Dansk** 35,-

## KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir\_cph og Instagram @Couloir\_cph

# RESTAURANT COULOIR

## Vinkort

<i>Hvidvin</i>	12cl.	1/2	1/1
<i>Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien (ØKO)</i>	90,-		388,-
<i>Rooiberg, Chardonnay, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Sauvignon Blanc, Chile</i>	95,-	220,-	425,-
<i>50 Riesling Trocken, Tyskland</i>			525,-
<i>Tormaresca, Chardonnay, Italien</i>			485,-
<i>Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Sancerre Les Bouffants, Sauvignon blanc, Frankrig</i>			575,-
<i>Fess Parker, Chardonnay, USA</i>			655,-
<i>Joseph Drouhin, Chablis 1. cru, Chardonnay, Frankrig</i>			775,-
<i>Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>			1295,-

## *Rødvin*

<i>Urbano, Syrah, Spanien (ØKO)</i>			398,-
<i>Rooiberg, Shiraz, Sydafrika</i>	80,-	190,-	368,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>	95,-	230,-	455,-
<i>Marseghina, Ripasso Superiore, Italien</i>			525,-
<i>Scotto Family wine, Old vine zinfandel, USA</i>			555,-
<i>Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankrig (ØKO)</i>	99,-		475,-
<i>Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Head High, Pinot Noir, USA</i>			595,-
<i>Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien</i>			895,-
<i>Brunello di Montalcino, Sangiovese, Italien</i>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1755,-

## *Rosévin*

<i>Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien</i>	75,-		298,-
<i>Estate, Cabernet Sauvignon, Chile</i>			425,-
<i>Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankrig</i>			475,-
<i>Domaines Bunan Moulin des Costes, Grenache/Cinsault/Mourvèdre, Frankrig</i>			695,-

## *Mousserende Vin*

<i>Nancy Carol, Cava Brut, Spanien</i>	75,-		358,-
<i>Fiocco di Vite, Asti, Italien</i>			398,-
<i>Pol Roger, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Pol Roger Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1595,-

## *Dessertvin*

<i>Rooiberg Winery, Blanc Natural Sweet, Sauvignon Blanc</i>	75,-		395,-
<i>Grahams The Tawny Port</i>	105,-		595,-
<i>Guerrieri-Rizzardi Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.</i>			425,-



### KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@couloir.dk

Husk at finde os på Facebook Couloir\_cph og Instagram @Couloir\_cph