

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) • 184,-

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

Lun spinatvaffel • 179,-

Serveret med avocadomash, koldrøget laks, rygeostcreme, radise, friteret æg & grønne asparges

Pasta pappardelle • 179,-

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

Hummer thermidor • 179,-

1/2 hummer i cremet sauce med et twist af cognac, og gratineret med parmesan, hertil ristet brød & citronmayo

Salater

Kan bestilles hele dagen

Cæsar salat • 189,-

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

Couloir salat

Spidskål, salat mix, cherry tomater, agurk, rødlog, edemamebønner, oliven, rød pesto & croutoner

Vælg mellem:

- laks & rejer: 189,-
- Gedeost & serrano: 184,-

Højtbelagt smørrebrød

Frokost 11-17

1 stk. 94,- / 2 stk. 175,- / 3 stk. 229,-

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

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 (+20,-)

Serveret med bløde løg, peberrod & surt

(Med spejlæg: +15,-)

Laks

Koldrøget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

Kartoffel

Serveret med mayo, radise, bacon, syltede rødlog & sennepscreme

Snacks

Kan bestilles hele dagen

Nachos • 99,-

Serveret med creme fraiche, salsa & guacamole

(Med kylling: + 25,-)

Oliven & mandler • 49,-

Hjemmepaneret calamari • 109,-

Serveret med aioli & grillet citron



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, koldroget laks med sennepscreme og peberrod, samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayo - hertil brød & smør
(Som hovedret: 199,-)

Hummer thermidor • 159,-

1/2 Hummer i cremet sauce med et twist af cognac & gratineret med parmesan

Jomfruhummersuppe • 129,-

Serveret med rejer, grøn olie & friske urter

Tatar • 119,-

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

Lun spinatvaffel • 109,-

Serveret med avocadomash, koldroget laks, rygeostcreme, radise, friteret æg & grønne asparges

Desserten

Chokoladefondant • 99,-

Serveret med vaniljeis & friske bær

Belgisk vaffel • 104,-

Serveret med chokolade-og karamelsauce, chokoladespåner, vaniljeis & bær

Couloir scoop • 94,-

Vaniljeis, oreo knas, karamel- & chokoladesovs

Tiramisu • 99,-

Med ladyfingers, amaretto & mascaponecreme

Affogato • 89,-

Med vaniljeis

Hovedretter

Don Pedro kalvecuvette • 249,-

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

Ovnbagt laks • 239,-

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

(Toppet med grillet jomfruhummer: 85,-)

Husets burger (V) • 189,-

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

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

Don Pedro Ribeye 250g • 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 på ben

Lammeskank • 239,-

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

Skaldyrspasta • 249,-

Serveret med blåmuslinger, rejer, jomfruhummer & blæksprutte i cremet skaldyrssauce

Risotto med plukket lammeskank • 219,-

Med årstidens svampe & ærter, toppet med parmesan & urter

Dagens ret • 119,-

Spørg din tjener eller se tavlen

(Storre portion: 155,-)

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 eller 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,- / 66,-

Odense Classic 39,- / 66,-

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

67,-

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 eller Tiger Spice

Irish Coffee 85,-

Te (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,-

<i>Rødvin</i>			
<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>			1.655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1.755,-

<i>Rosévin</i>			
<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,-

<i>Mousserende vin</i>			
<i>Nancy Carol, Cava Brut, Spanien</i>	75,-		358,-
<i>Fiocco di Vite, Asti, Italien</i>			398,-
<i>Mandois, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Mandois Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1.195,-

<i>Dessertvin</i>			
<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

Ilusk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph