

Velkommen

Til Restaurant Couloir

På Restaurant Couloir ønsker vi at give alle en god oplevelse med høflig betjening, veltilberedt mad og vine af høj kvalitet - alt sammen til fornuftige priser og et view over Amager Strandpark.

Vores medarbejdere i restauranten er valgt på baggrund af deres glade sind samt positive tilgang til tingene - og ikke nødvendigvis på grund af deres viden om mad og vine. Dog er en ting sikkert, de vil alle gøre deres bedste for at give jer en god oplevelse.

Skulle vi mod forventning ikke leve op til jeres forventninger, så tøv ikke med at sige det. Vi vil bestræbe os på at løse problemet her og nu og dermed give jer en god oplevelse - imorgen er det for sent.

Åbningstider

Alle hverdage 11:00-22:00

Weekender 10:00-22:00

Køkkenet lukker 21:30 alle dage

Frokost & Aften



Brunch og småretter

Morgensulten?

Hverdage 11-14
Weekender 10-14

BRUNCH TALLERKEN

2 slags ost, 2 slags pålæg, youghurt med müsli,
koldrøget laks med urtecreme, røræg med
bacon, okse chorizo brunchpølse, pandekage med
sirup, frisk frugt samt friskbagt brød og
croissant

Hertil hjemmelavet marmelade og nutella

Kr. 145,-

Tilkøb der gør morgenen bedre...

Hjemmelavet belgisk vaffel med
chokoladesauce og friske bær - drysset
med flormelis

Kr. 50,-

Vidste du?

At vi på Couloir hjertens gerne holder dit
selskab, hvad enten det er brunch, frokost
eller aften - vil vi gerne tage mod dig og
dine gæster. Få et uforpligtende tilbud
på kasper@couloir.dk

En deler til bordet?

Serveres hele dagen

SNACKBRÆT • 99,-

2 slags ost med oliventapenade og
figenkompot, 2 slags pølse med cornichons
samt peberpaté - serveres med brød

NACHOS MED TILBEHØR • 89,-

Fås med kylling for 20,- ekstra



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Frokost

Hverdage 11-17
Weekender 10-17

Det kolde bord...

SMØRREBRØD

Vores højtbelagte smørrebrød serveret på friskbagt rugbrød

1 stk 74,- / 2 stk 139,- / 3 stk 169,-

(Vi anbefaler 2-3 stykker per person)

LAKS

Koldrøget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

ROASTBEEF AF KALVEFILET

Serveret med hjemmerørt remoulade, syltede agurker samt ristede løg

HØNSESALAT

Hjemmelavet hønsesalat toppet med sprød bacon

KARTOFFELMAD

Serveret med mayonnaise, sprød bacon og radiser

1 stk. HJEMMEPANERET RØDSPÆTTEFILET

Serveret med remoulade, citron og dild

ÆG/REJER

Serveret med citronmayo og frisk citron

Er du sulten? VARME FROKOSTRETTER

FISKEANRETNING • 149,-

Fiskeanretning bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil estragonmayo, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerejer med aioli - hertil brød og smør

HUSETS OKSEBURGER • 155,-

Kan også fås med vegetarbøf eller kyllingebryst

Serveres i friskbagt briochebolle med 200 g. bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon. Serveres med vores fritter samt løgringe og mild chilimayo

RISOTTO • 165,-

Risotto serveret med årstidens svampe og unghanebryst

JORDSKOKKESUPPE • 119,-

Jordskokkesuppe serveret med bagt torsk, purløgsolie og friske urter

TATAR FRITTES • 145,-

Rørt tatar serveret med dijonmayo og husets fritter

SUNDE SALATER

SALAT NICOISE • 139,-

Serveres med letgrillet sashimitun, kogte æg, bønner, oliven, kartoffel, daddeltomater - vendt i sennepsdressing, toppet med friske urter

CÆSARSALAT • 129,-

Serveres med hjertesalat, frisk daddeltomat, agurk, croutons, grillet unghanebryst på ben, sprød bacon og parmesan



Aften

Alle dage - 17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

FISKEANRETNING • 119,-

Fiskeanretning bestående af lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil sauce verte, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerejer med aioli - hertil brød og smør

Fås som hovedret for kr. 169,-

VARMRØGET LAKS • 89,-

Serveret med sauce verte, hjertesalat, rugbrødschips samt balsamicosyltede rødbeder

JORDSKOKKESUPPE • 79,-

Serveret med torsk, purløgssolie samt friske urter

PONZU MARINERET ANDEBRYST • 89,-

Marineret andebryst, serveret på skiver af sprød salat, dijonmayo, blommechutney og urter

Perfekt til at dele

SNACKS

NACHOS MED TILBEHØR • 89,-

Fås med kylling for 20,- ekstra

BUFFALO WINGS • 6 for 90,- / 12 for 120,-

Vendt i barbecue, serveret med creme på blue creme cheese

SNACKBRÆT • 99,-

2 slags ost med oliventapanade og figenkompot, 2 salgs pølse med cornichons samt peberpaté - serveres med brød

Opskriften på en god aften

3 - retter

3 - RETTER • 300,-

Sammensæt din egen 3-retters menu ud fra kortet
Tillæg ved valg af Ribeye kr 50,- og ved valg af lammeskank kr 35,-



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Mere sulten...

HOVEDRETTER

HUSETS OKSEBURGER • 155,-

Kan også fås med vegetarbøf eller kyllingebryst

Serveres i friskbagt briochebolle, med 200 g. bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon og serveres sammen med vores fritter samt løgringe med mild chilimayo

HELSTEGT KALVEFILET • 179,-

Helstegt kalvefilet, naperet med rødvinssky serveret med sæsonens garniture, håndskårne fritter samt hjemmerørt bearnaise

TERIYAKI LAKS • 188,-

Serveret med safranmarineret og grillet fennikel, sauterede kartofler, citron samt peberrod-dild-emulsion

BRAISERET LAMMESKANK • 215,-

Lammeskank braiseret i rødvin, serveret med bagte rodfrugter samt knuste kartofler med friske urter. Hertil skysauce

RISOTTO • 179,-

Risotto med svampe og unghanebryst

Fås også som vegetarisk med kylling på sojabønne

ANDEBRYST • 188,-

Rosastegt andebryst serveret med æble, sultanarosiner, smørristede rosenkål samt sauterede kartofler med urter og en rødvinssky med honning

DON PEDRO - RIBEYE 250gr. • 245,-

Ribeye i særklasse, serveret med sauterede svampe og urter samt gratineret pommes provencales og hjemmerørt bearnaise

TATAR FRITTES • 145,-

Rørt tatar serveret med dijon mayo husets fritter

DAGENS RET • 89,-

Skifter dagligt - spørg din tjener eller se på tavlen

SALAT SOM HOVEDRET

SALAT NICOISE • 149,-

Serveres med letgrillet sashimi tun, kogte æg, bønner, oliven, kartoffel samt friske daddeltomater - vendt i mild sennepsdressing, toppet med friske urter

CÆSARSALAT • 139,-

Serveres med hjertesalat, friske daddeltomater, agurk, croutons, grillet ungehanebryst, sprød bacon, friskhøvlet parmesan og parmesan chips

Vi kan anbefale en vores lækre lemonader med rom, som en lækker drink før maden eller måske som afslutningen på en god middag



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Lidt til den søde tand?

DESSERTER

BLÅBÆRCRUMBLE • 74,-

Lun blåbærcrumble serveres med is og bær

OREO CHEESECAKE • 79,-

Husets cheesecake, serveret på sprød bund med Oreo crumble og friske bær

CHOKOLADEFONDANT • 89,-

Serveres med råmarinerede bær og hindbæris

CREME BRULÉE • 74,-

Serveret med en hindbæris på bund af brændt hvid chokolade

Som et nyt initiativ har vi nu fået dessertvinen Recioto fra Italien, den er kendt som den søde udgave af amaronen, den er ideel til søde sager
Glas 75,- 1/1 fl. 395,-

Lidt kage til kaffen?

ÆBLETÆRTE • 38,-

Serveres med flødeskum og kaneldrys

Mangler der noget til børnene?

BØRNEMENU

FISKEFILET • 74,-

Serveret med pommes frites samt remoulade

PASTA BOLOGNESE • 74,-

Pasta serveret med en hjemmelavet bolognese

BØRNEIS • 50,-

Is med frugt og chokoladesauce

Såfremt andre ting fra kortet ønskes til børnene - så spørg tjeneren



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Til tørsten

LÆSKEDRIKKE

SODAVAND • 32 / 54,-

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, Faxe Kondi

JUICE • 25 / 49,-

Appelsin- eller æblejuice

ØKOLOGISK SAFT • 32 / 54,-

Nikoline Æble-hyldeblomst

ISKAFFE • 34 / 59,-

Kan fås med vanilje eller karamelsirup

GLAS MÆLK • 20 / 30,-

THOREAU VAND • 25 / 49,-

**Filtreret vand serveres ved 3 grader,
fås både uden og med brus.**

LEMONADER & ISTE

Vores lemonade og iste er hjemmelavet

PASSION LEMONADE • 59,-

*Hjemmelavet lemonade med frisk passionsfrugt,
passionsfrugt sirup, sour og lime*

INGEFÆR LEMONADE • 59,-

*Hjemmelavet lemonade med syltede ingefær, frisk
lime, mynte, sour og vanilje sirup*

FERSKEN LEMONADE • 59,-

*Hjemmelavet lemonade med fersken, ferskensirup,
lime, sour og mynte*

RABARBER LEMONADE • 59,-

*Hjemmelavet lemonade med rabarbersirup, syltet
rabarber, sour og mynte*

CITRONISTE • 59,-

Frisk iste med citron - let boblende og frisk

FERSTENISTE • 59,-

Iste med fersken - let boblende og frisk

APERITIFS

GLAS CAVA • 50,-

Fås også med passionsfrugt

APEROL SPRITZ • 65,-

Mild og frisk italiensk aperitif

KLASSISK GIN & TONIC • 65,-

Serveres med en slice lime

**Eller prøv en af vores lækre lemonader
med rom i - for kun kr 89,**

VARME DRIKKE

**TikTak/Segafredo Cafe Organica Fairtrade
er en kaffeblend der er økologisk dyrket og
Fairtrade. Bønnerne stammer fra bl.a.
Mexico, Peru og Tanzania.**

ESPRESSO • 25,-

CAFÉ LATTE (db. shot) • 44,-

CAFÉ AMERICANO • 28,-

CAFÉ AU LAIT • 39,-

CAPPUCCINO • 39,-

CHAI • 38,-

Kan fås som Tigerspice eller Vanilla

EKSTRA ESPRESSO SHOT • 10,-

IRISH COFFEE • 59,-

CHAPLON THE • 35,-

VARM KAKAO • 35,-

Kan fås med flødeskum til 5,- ekstra

Alle former for take-away kaffe 30,-



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

AVEC OG ROM

For beskrivelser se bagerst i menuen,
priserne står i 2CL / 4CL

MARTELL VS • 45,- / 75,-

BAILEYS • 45,- / 75,-

SAMBUCCA • 45 / 75,-

RUMBULLION • 45 / 75,-

SKOTLANDER CASK • 55 / 105,-

ZACAPA 23 ÅRS • 55 / 105,-

ZACAPA XO • 75 / 115,-

DIPLOMATICO RESERVA • 55 / 105,-

DIPLOMATICO VINTAGE • 75 / 115,-

PLANTATIONXO • 65 / 95,-

GOSLINGS FAMILY RESERVA • 75 / 115,-

ØLPÅFAD

COULOIR PILSNER • 34 / 54,-

COULOIR CLASSIC • 35 / 56,-

COULOIR DARK • 34 / 54,-

KÔNIG LUDWIG - HVEDEØL • 35 / 56,-

INDIAN PALE ALE • 35 / 56,-

SNACKS

SALTMANDLER OG OLIVEN • 55,-

NACHOS MED TILBEHØR • 79,-

Kan fås med kylling for 20,- ekstra

Vi kan anbefale en vores lækre
lemonader med rom, som en
lækker drink før maden eller
måske som afslutningen på en
god middag



HVIDVINE

KANOON, CHARDONNAY, SYDAFRIKA
• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 248,-

En let og frugtig hvidvin med duft af eksotiske frugter og honning

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC, NZ
• 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 298,-

Smag af stikkelsbær, solbærblade, passionfrugt og citrus

LA GRANJA VERDEJO VIURA, SPANIEN
• 348,-

Cremet, frisk og blomstrende med smag af pære, fersken og citrus

GUY SAGET VOUVRAY, FRANKRIG
• 425,-

En dejlig forfriskende hvidvin med en god frugt bouquet i en halvtør udgave

TRIMBACH RIESLING, ALSACE, FRANKRIG • 475,-

Trimbachs riesling er en ren, frisk og elegant risling, med et naturligt syreindhold

GUY SAGET, SANCERRE, FRANKRIG
• 525,-

Frugtig, frisk og flot smag er kendetegnende for denne berømte loirevin

BEAUROY, 1 CRU. CHABLIS, FRANKRIG
• 575,-

Dyb gylden kulør og udviklet i glasset en formidabel duft af citrus, nødder og smør

FREEMARK ABBEY, CHARDONNAY, USA
• 700,-

Elegant chardonnay, friske af citrus, lime og fersken. Lidt fedme og krydderier i retning af moskat og vanilje

PÅ GLAS

KANOON, CHARDONNAY • 60,-

FOGGY RIVER, SAUVIGNON BLANC • 70,-

LA GRANJA, VERDEJO • 85,-

GUY SAGET, VOURAY • 90,-

ROSÉVINE

CORAL COAST, AUSTRALIEN •
Glas 60,- / 1/1 fl. 248,-

Duften har toner af jordbær og hindbær. Smagen er sødmefyldt og tonerne af hindbær og jordbær går igen i eftersmagen

LA VILLE FERME, FRANKRIG • 325,-

En dejlig frisk ungdommelig rose, med frugtnoter af kirsebær og jordbær

MIRAVAL ROSE, COTES DE PROVENCE, FRANKRIG • 500,-

Vin expressiv, men rafineret og elegant med fine noter af hindbær, fersken florale. Dyrket af slottet som er ejet af Brad Pitt



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RØDVINE

CORAL COAST, SHIRAZ, AUSTRALIEN
• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 248,-

Dybrød farve og aromaer med modne solbær og rabarber samt bløde taniner

GRAN MIROSSO, ITALIEN
• 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 298,-

Intens farve, fantastisk duft af sorte bær, med aner af sødlig tørret frugt

HEAVY ZINFANDEL, USA • 348,-

Fed rig frugt, blide krydderier med bred smag af kirsebær, brombær og skovbær

COTES DU RHONE, FRANKRIG • 398,-

Blød og balanceret let smag med aner af solbær og hindbær

CA VENDRI, RIPASSO, ITALIEN • 475,-

Rig, mørk, fyldig vin, med klare referencer i mørke kirsebær, bitter chokolade og krydderier - et godt valg!

MONTE PINADILLO CRIANZA RIBERA, SPANIEN
• 525,-

Harmonisk, blød frugt og ristede aromer fra fadet. duft og smag af brombær, blåbær og kirsebær

HAHN WINERY, PINOT NOIR, USA • 575,-

Rubinrød farve med violette toner, ekstrem fin og elegant smag, med aner af hindbær og et hint af vanilje

CA VENDRI, AMARONE, ITALIEN • 675,-

Smag og duft er et kapitel for sig, sjælden set dybde og rigdom a la blomme, mørke kirsebær og hindbær

BAROLO, GRIMALDI, ITALIEN • 875,-

Rubinrød med en markant duft af kanel, kirsebær og rosenblade. En stor barolo der skal smages

CH. DE BEAUCASTEL, CHATEAUNEUF DU PAPE, FRANKRIG • 1650,-

Alle 13 tilladte druesorter anvendes i fremstillingen af denne unikke vin. En dejlig mørk, tæt og kraftig, længelevende vin

PÅ GLAS

CORAL COAST, SHIRAZ • 60,-

GRAN MIROSSO • 70,-

HEAVY ZINFANDEL • 85,-

COTE DU RHONE • 90,-

MOUSSERENDE VIN

FILIPETTI ASTI, ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med toner af søde druer og vanilje

CAVA DOM POTIER, SPANIEN •
Glas 50,- / 1/1 398,-

Bouqueten er frisk og frugtrig med flotte nuancer af smør, der er med til at give vinen en god fedme. Selve smagen er frisk og ren med en pæn fylde

CLOUET BRUT, CHAMPAGNE, FRANKRIG
• 698,-

Bred frugt fylde med smag af pinot noir. Sprælsk champagne som kan nydes både med og uden mad

DE SØDE VINE

CASA SILVA, LATE HARVEST, 0,35 CL.
Glas 55,- / 1/1 298,-

RECIOTO, ITALIEN
Glas 75,- / 395,-

Italiensk dessertvin fra valpolicella - eksklusiv rød dessertvin



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

ROM

RUMBULLION

Professor Cornelius Ampleforth har skabt en yderst interessant rom. Den caribiske rom bliver tilsat vanilje fra Madagascar, Orangeskal, kanel og en lille smule kardemomme for at give en helt speciel smag og duft

SKOTLANDER CASK

Skotlander Cask Rom er sød, mørk og fed med noter af karamel og lakrids. Den er lagret i Nordjylland på små 40-liters sherrytønder som giver en meget intens smag og farve på grund af den lille størrelse. Herefter er den sødet med en andelse samme melase som bruges til selve rommen

ZACAPA 23 ÅRS

Ron Zacapa 23 år solera, er som navnet antyder lageret på solera metoden. Alderen ligger mellem 6 og 23 år, hvilket gør at denne rom er utrolig rund, fyldig og karakterfuld. God sødme med masser af kompleksitet og en rigtig god, lang eftersmag

ZACAPA XO

Ron Zacapa XO 25 solera rom har en dyb sødme, mørk nød, sukkerør, raffineret og elegant. Den er meget afbalanceret mellem det søde og det krydrede. Smagen ruller frem og tilbage i munden og er ret svær at få hold på, hvilket er kendetegnet for en vellagret rom

DIPLOMATICO

Diplomatico Reserva Extra Anejo er blendet af rom lagret mellem 2 og 8 år. Den har en cremet duft af cedertræ med toner af sirup, kanel og rørsukker. Fløjlsbløde chokolade toner i smagen med toner af cremet ahorn sirup og citrus, der sammen skaber en perfekt velafbalanceret rom

DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2001

Diplomatico Single Vintage 2001 Limited Edition er en rom, der er destilleret på gamle Pot Stills af kobber og Kettle Batch Stills. Efterfølgende er rommen lagret på de bedste bourbon-fade og single malt whisky fade, som ito Cordero kunne finde.

PLANTATION XO

Denne sjældne og unikke barbados rom er efterlagret på fine små cognacfade hos cognachuset Pierre Ferrand i hjertet af Cognac i Frankrig. De bløde franske egefade, som først er blevet brugt til modning af den allerbedste Grande Champagne Cognac bidrager med blød frugt, revet af appelsinskal og fine vaniljetoner. En stor sødme fylder hele munden. Masser af vanilje, abrikos og rosin er blandt de første fornøjelser der smages

GOSLINGS FAMILY RESERVE

Farven er meget mørk, nærmest rødlig. Smagen er præget af bitternoter, men her kommer der også sødlige frugter, som rosin og dadler. I ganen fremkommer også noter af julekrydderi som kanel og allehånde

**HUSK AT VI HOLDER SELSKABER
BÅDE PÅ COULOIR OG LYNETTEN**

Ring på 31 79 73 94



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph