

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 med 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.

Frokost & aften

Åbningstider

Alle hverdage 11:00-22:00

Weekender 10:00-22:00

Køkkenet lukker 21:30 alle dage



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 chorizopølse, pandekage med sirup, frisk frugt samt friskbagt brød og croissant

Hertil hjemmelavet marmelade og nutella

Kr. 145,-

Lækkersulten fra morgenstunden?

Ekstra pandekager med chokoladesauce og friske bær

Kr. 49,-

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

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 holde bord...

SMØRREBRØD

Vores højtbelagte smørrebrød serveret på friskbagt rugbrød

1 stk 79,- / 2 stk 149,- / 3 stk 175,-

(Vi anbefaler 2-3 stykker per person)

LAKS

Koldrøget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

HØNSESALAT

Hjemmelavet hønsesalat toppet med sprød bacon

TATARMAD

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

1 stk. HJEMMEPANERET RØDSPÆTTEFILET

Serveret med remoulade, citron og dild

ÆG OG REJER (V)

Serveret med citronmayo og frisk citron

ROASTBEEF

Roastbeef af kalvefilet, serveret med ristede løg, remoulade og peberrod

(Smørrebrød kan ikke deles mellem flere personer)

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

FISKEANRETNING • 169,-

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 BURGER • 159,-

Kan fås med, oksekød, bagt portobello(V) eller kyllingebryst

Serveres i friskbagt bricchebolle med 200 g. bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon.

Serveres med vores fritter samt løgringe og mild chilimayo

MOULES FRITES • 175,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske urter samt pommes frites og hjemmelavet aioli

TATAR FRITES • 155,-

Rørt tatar serveret med sennepsmayo og husets fritter

STROZZAPRETI PUTTANESCA • 165,-

Klassisk italiensk pastaret med tomat, ansjoser, oliven, hvidløg, fritteret kapers - toppet med persille, parmesan og grillet unghane.

SUNDE SALATER

CÆSARSALAT (V) • 149,-

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

SALAD NICOISE (V) • 159,-

Salat med bønner, kartoffel, kogte æg, dadel tomtær, agurk, oliven samt lyngrillet tun og friske urter. Vendt i mild sennepsdressing.



Aften

Alle dage - 17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

FISKEANRETNING • 129,-

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

Som hovedret 179,-

HVIDE ASPARGES (V) • 89,-

Hvide asparges serveret med håndpillede rejer og lun dilledressing - toppet med urter

TATAR • 89,-

Rørt tatar serveret med sennepsmayo, kapers, rødløg, rødbede - toppet med karse

Som hovedret med fritter 169,-

MOULES MARINIÈRE • 99,-

Dampede blåmuslinger med friske urter, fløde og hvidvin

Perfekt til at dele

SNACKS

NACHOS MED TILBEHØR • 89,-

Fås med kylling for 20,- ekstra

Opskriften på en god aften

3 - RETTER • 325,-

Sammensæt din egen 3-retters menu ud fra kortet.
Tillæg ved valg af Rib-eye kr 50,- og ved valg af laks og lammekrone kr. 35,-



Mere sulten...

HOVEDRETTER

HUSETS BURGER • 157,-

**Kan fås med oksekød, bagt portobello(V) 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 • 189,-

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

LAKS • 228,-

Teriyaki marineret laks serveret på bund af bladselleri, asparges, tomat, blomster kapers, agurk, kapers. Hertil ovnbagte kartofler og lun dildsauce

LAMMEKRONE • 238,-

Lammekrone serveret med blomkålspure, crudite af blomkål, sommer grønt samt knuste persille kartofler og rødvinssky

STROZZAPRETI PUTTANESCA • 179,-

Klassisk italiensk pastaret med tomat, ansjoser, oliven, hvidløg, fritteret kapers - toppet med persille, parmesan og grillet unghane.

MOULES FRITES • 175,-

Hvidvinsdampede muslinger med friske urter samt pommes fritter og hjemmelavet aioli

DON PEDRO - RIBEYE 250gr. • 255,-

Ribeye i særklasse, serveret med garniture af svampe og spinat, pommes sauté og hjemmerørt bearnaise

TATAR FRITES • 165,-

Rørt tatar serveret med dijonmayo og husets fritter

DAGENS RET • 99,-

Skifter dagligt - spørg din tjener eller se på tavlen

SALAT SOM HOVEDRET

CÆSARSALAT (V) • 159,-

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

SALAD NICOISE (V) • 169,-

Salat med bønner, kartoffel, kogte æg, daddeltomater, agurk, oliven samt lyngrillet tun og friske urter. Vendt i mild sennepsdressing.

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

SIDESALAT

CÆSARSALAT • 39,-

Lille cæsarsalat toppet med parmesan



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Lidt til den søde tand?

DESSERTER

CITRONTÆRTE • 89,-

Citrontærte serveret med friske jordbær, vaniljeis og brændt hvid chokolade

RABARBERTRIFLI • 79,-

Hjemmelavet rabarbertrifli serveret med knuste makroner, vaniljecreme og flødeskum

CHOKOLADEFONDANT • 89,-

Serveret med råmarinerede bær og vaniljeis

CREME BRULÉE • 79,-

Serveret med vaniljeis på bund af brændt hvid chokolade

COULOIR SCOOP • 60,-

2 kugler is med oreo drys, karamel og chokoladesauce

Prøv et glas af vores dessertvin Recioto fra Italien, den er kendt som den søde udgave af amaronen, den er ideel til søde sager
Glas 75,- 1/1 fl. 395,-

sødt til kaffen?

Serveres ml. 11-17

ÆBLETÆRTE • 50,-

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

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 • 33/ 54,-

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Orange, Faxe Kondi

JUICE • 25 / 49,-

Appelsin- eller æblejuice

RYNKEBY ØKOLOGISK SAFT • 34 / 54,-

Hyldeblomst

ISKAFFE • 34 / 59,-

Kan fås med vanilje, hasselnød eller karamelsirup

GLAS MÆLK • 20 / 30,-

THOREAU VAND • 25 / 49,-

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

LEMONADER & ISTE

Både lemonade og iste er hjemmelavet

PASSIONSFRUGT LEMONADE • 59,-

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

INGEFÆR LEMONADE • 59,-

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

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

FERSKENISTE • 59,-

Frisk iste med fersken

APERITIFS

GLAS CAVA • 55,-

Fås også med passionsfrugt

APEROL SPRITZ • 70,-

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) • 45,-

CAFÉ AMERICANO • 28,-

CAFÉ AU LAIT • 39,-

CAPPUCCINO (db. shot) • 45,-

CHAI • 40,-

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 • 35 / 56,-

COULOIR CLASSIC • 35 / 56,-

COULOIR DARK • 35 / 56,-

KÔNIG LUDWIG - HVEDEØL • 35 / 56,-

INDIAN PALE ALE • 35 / 56,-

SNACKS

SALTMANDLER OG OLIVEN • 55,-

NACHOS MED TILBEHØR • 89,-

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

ROOIBERG, CHARDONNAY, CAPE
SYDAFRIKA

• 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 268,-

Frugtig hvidvin med duft af tropisk frugt, citrus og æble

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO,
TRENTINO ITALIEN

• 1/2 fl. 175,- / 1/1 fl. 325,-

Delikat, blomstret aroma. Frugtig og varm palette af smagsnuancer.

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC,
NEW ZEALAND • 358,-

Noter af citrus og lime. Elegant og sprød smag med flot syre.

FAMILLE FABRE, CHARDONNAY, SYDFRANKRIG
"ØKO" • 455,-

Noter af eksotisk frugt. Klassisk og fed med bld og rar smag med strej af vanilje.

MEYER RIESLING, ALSACE
FRANKRIG • 495,-

Noter af ananas og ingefær. Fyldig på tungen med præg af nektariner, appelsin og fersken.

SANCERRE LES BOUFFANT, LOIRE
FRANKRIG • 525,-

Klassisk livlig Sancerre. Frugtig og frisk i smagen.

ASHLEYS VINEYA, CHARDONNAY,
CALIFORNIEN, USA • 645,-

Smagen af ren frugt, vanilje og pære. Noter af krydderier, hasselnødder og frugt.

JOSEPH DROUHIN CHABLIS 1 CRU,
BOURGOGNE, FRANKRIG • 725,-

Cremet fylde og intens frugt med stor parfumeret og krydret duft.

DOMAINE BERNARD MOREAU CHASSANGE-
MONTRACHET, BOURGOGNE, FRANKRIG • 1195,-

Dyb gylden farve. Ung, sprød vin med god fedme og kompleksitet.

PÅ GLAS

ROOIBERG, CHARDONNAY • 60,-

TERRAZZE DELLA LUNA, PINOT GRIGIO • 70,-

HERRINGBONE, SAUVIGNON BLANC • 85,-

MEYER RIESLING • 95,-

ROSÉVINE

VILLA DI MARE ROSATO, PUGLIA
ITALIEN • Glas 60,- / 1/1 fl. 268,-

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

DECORE ROSÉ, CÔTES DE GASCogne,
SYDVESTFRANKRIG • 325,-

En dejlig frisk ungdommelig rosé, med frugtnoter af kirsebær og jordbær.

CIPRESSETO ROSATO IGT, SANTA CRISTINA, ITALIEN • 425,-

Lys pink aroma af friske hindbær og vildejordbær. Fyldig og harmonisk med lang eftersmag.

M DE MINUTY ROSÉ, COTES DE
PROVENCE, FRANKRIG • 525,-

sart lyserød med duft af appelsinskræl, fersken og ribs. behagelig syrlig friskhed.

DE SØDE VINE

2016 CHATEAU MARTILLAC, LOUPIAC
BORDEAUX 75, FRANKRIG, 0,75 L.
Glas 65,- / 1/1 425,-

Fed, flot og afbalanceret smag. Toner af honning og et strejf af marcipan.

2015 RECIOTO DI SOAVE, VENETO, ITALIEN,
0,75 L.
Glas 75,- / 495,-

Italiensk dessertvin fra Valpolicella. Eksklusiv, rød dessertvin.



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RØDVINE

INFINITUS TEMPRANILLO, TIERRA DE CASTILLA, SPANIEN • 1/2 fl. 145,- / 1/1 fl. 268,-

Mørk, rød farve med kraftig og intens smag. Duft af brombær og lakrids.

ITINERA PRIMITIVO, PIEMONTE ITALIEN • 1/2 fl. 165,- / 1/1 fl. 308,-

Rubinrød farve. Velstruktureret smag med modne bær og afstemte tanniner.

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL, CENTRAL VALLEY, CALIFORNIEN, USA • 358,-

Blød, rund Zinfandel med duft og smag af masser solmodne bær.

DELAS SAINT ESPRIT CÔTES DU RHONE, SYDFRANKRIG • 415,-

Cremet og indsmigrende smag. Klassisk syrah-duft med violer, lakrids og krydderier.

ZIRONDA RIPASSO, VALPOLICELLA, VENETO ITALIEN • 445,-

Fine nuancer af violer, røde bær og krydderi. Velafbalanceret smag med modne tanniner.

2018 EL QUINTANAL, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN • 485,-

Elegant aroma af modne, røde frugter og skovbær. Blomstrende toner og blød på tungen.

HEAD HIGH PINOT NOIR, SONOMA, USA • 545,-

Masser af krop og fylde. Krydret med fine præg af frugt og røde bær.

RIZZARDI 3 CRU AMARONE, VALPOLICELLA, VENETO ITALIEN • 675,-

Fyldig og tæt smag med masser af intensitet og diskret sødme. Næse af kirsebær, rosiner og svesker.

2015 BAROLO RIVA LEONE, PIEMONTE, ITALIEN • 755,-

Fyldig duft med harmonisk og intens smag. Nuancer af trøfler, chokolade og strejf af violer.

LES SAFRES RG. CHATEAUNEUF DU PAPE, RHONE, FRANKRIG • 1125,-

Fyldig, koncentreret og fløjlsagtig i tekstur. Enestående aromaer og smag af røde hindbær og modne kirsebær.

2015 CAMPO AL FICO, BOLGHERI, TOSCANA, ITALIEN • 1350,-

Kraftfuld, intens og koncentreret. Fyldig og fin struktureret rødvin med en sødme af frugt og lakrids.

CHAMBOLLE MUSIGNY, VIEILLES VIGNES LES PREMIERES, DIGIOIA-ROYER, BOURGOGNE, FRANKRIG • 1650,-

Stor dybde i duft. Masser af tyngde med et væld af kirsebær, skovbær, skovbund og mineraler. En vin fuldstændig i harmoni med frugten.

PÅ GLAS

INFINITUS TEMPRANILLO • 60,-

ITINERA PRIMITIVO • 70,-

11TH HOUR CELLAR ZINFANDEL • 85,-

CÔTES DU RHONE • 90,-

MOUSSERENDE VIN

MOSCATO D'ASTI FIOCCO DI VITE, PIEMONTE ITALIEN • 298,-

Klassisk sød asti med noter af ananas, ferskner og mandarin.

NANCY CAROL CAVA BRUT, SPANIEN • Glas 50,- / 1/1 348,-

Lys gylden farve med velafbalanceret smag af masser af frisk frugt.

LANCELOT ROYER CUVÉE DE RESERVE R.R CHAMPAGNE, FRANKRIG • 698,-

Elegant duft med noter af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i en lang eftersmag og let mineralitet i sin afslutning.



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