

Velkommen

Til Restaurant Couloir

Ombygningskort - Da vi i start Juli blev ramt af en stor vandskade, er vores normale køkken under renovering, og vi har rykket vores køkken ud i 2 køkkencointainere - disse har ikke helt samme kapacitet som vores normale køkken, og der vil derfor være et reduceret menukort i denne periode!

I ønskes alle en god sommer
Couloir

Frokost & aften

Åbningstider

Alle hverdage 11:00-22:00

Weekender 10:00-22:00

Køkkenet lukker 21:30 alle dage



Brunch og frokostretter

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,-

Frokost

Hverdage 11-17

Weekender 10-17

Det kolde 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

KAROFFELMAD

Toppet med bacon, radisse, purløg og mayonnaise

TATARMAD

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

1 STK. RØDSPÆTTEFILET

Serveret med remoulade, citron og dild

ÆG OG REJER (V)

Serveret med citronmayo og frisk citron

(Smørrebrød kan ikke deles mellem flere personer)

Er du sulten?

VARME FROKOSTRETTER

HVIDE ASPARGES • 109,-

Hvide asparges, sauce hollandaise, håndpillede rejer og grillet citron

HUSETS BURGER • 159,-

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.

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

CÆSARSALAT (V) • 149,-

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

NACHOS MED TILBEHØR • 89,-

Fås med kylling for 20,- ekstra



Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Aften

Alle dage - 17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

HVIDE ASPARGES (V) • 89,-

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

TATAR • 89,-

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

MOULES MARINIÈRE • 99,-

Dampede blåmuslinger med friske urter, fløde og hvidvin

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

COULOIR SCOOP • 60,-

2 kugler is med oreo drys, karamel og chokoladesauce

Mere sulten...

HOVEDRETTER

HUSETS BURGER • 157,-

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 og serveres sammen med vores fritter samt løgringe med mild chilimayo

RØDSPÆTTE • 238,-

Helstegt rødspætte med grønne asparges, fritteret kapers, grillet citron, persille sovs samt kartofler med persille

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 • 169,-

Rørt tatar serveret med dijonmayo og husets fritter

DAGENS RET • 99,-

Skifter dagligt - spørg din tjener eller se på tavlen

CÆSARSALAT (V) • 159,-

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

Lidt til de små?

BØRNEMENU

FISKEFILET • 74,-

Serveret med pommes fritter samt remoulade

PASTA BOLOGNESE • 74,-

Pasta serveret med en hjemmelavet bolognese



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 blød og rar smag med strejf af vanilje.

RIESLING, BASSERMANN-JORDAN,
PFALZ, TYSKLAND • 495,-

Toner af æble, citrus og pære. Sprød og forfriskende med flot syre.

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 marzipan.

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