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.

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

couloir
Café & restaurant

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,-

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

Laekkersulten fra morgenstunden?

Ekstra pandekager med chokoladesauce og friske bær

Kr. 49,-

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 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

HØNSESALAT

Hjemmelavet hønsesalat toppet med sprød bacon

TATAR

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

1 STK. PANERET RØDSPÆTTEFILET

Serveret med remoulade, citron og dild

ÆG OG REJER

Serveret med citronmayo og frisk citron

ROASTBEEF

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

(Smørrebrød kan ikke deles mellem flere personer)

Alt hakket kød gennemsteges, med mindre andet ønskes - dette jvf. fødevarestyrelsens anvisninger

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 tigerrejer med aioli - hertil brød og smør

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 frittes og aioli

TATAR FRITES • 155,-

Rørt tatar serveret med sennepsmayo og husets fritter

JORDSKOKKESUPPE • 145,-

Cremet jordskokkesuppe serveret med grøn olie, 2 stk grillede kammuslinger og sprøde chips

SUNDE SALATER

CÆSARSALAT (V) • 159,-

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

VINTERSALAT (V) • 159,-

Vintersalat bestående af grøn og rød spidskål, granatæblekerner, fennikel, ristede kerner, daddeltomat, honning vinaigrette og friske bær

Fås med gratineret gedeost eller varmrøget laks

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Aften

Alle dage - 17-21:30

En dejlig start

FORRETTER

FISKEANRETNING • 129,-

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

Som hovedret 179,-

JORDSKOKKESUPPE • 119,-

Cremet jordskokkesuppe serveret med grøn olie, 2 stk grillede kammusling og sprøde chips

TATAR • 89,-

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

Som hovedret med fritter 169-,

VARMRØGET LAKS • 99,-

Varmrøget laks serveret med henkogte rødbeder, agurk, safran aioli, fennikel crudite i sprød rispapirskål

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 torsk og lammekrone kr. 35,-

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

Mere sulten...

HOVEDRETTER

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 og serveres sammen med vores fritter samt løgringe med mild chilimayo

HELSTEGT KALVEFILET • 194,-
Helstegt kalvefilet, naperet med rødvinssky serveret med årstidens grøntsager, håndskårne fritter samt hjemmerørt bearnaise

LAMMESKANK • 229,-
Rødvinsbraiseret lammeskank serveret med pastinakpure, glaserede gulerødder, rødvinssauce og pommes sauté

PASTA PAPPADELLE • 174,-
Serveret i flødesauce med timian og svampe - toppet med unghane og høvlet parmesan

LAKS • 209,-
Bagt torsk serveret med pastinakpuré, fennikelcrudite, grøn olie, brunet smør, grillet citron samt pommes sauté

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

Alt hakket kød gennemsteges, med mindre andet ønskes - dette jvf. fødevarestyrelsens anvisninger

SALAT SOM HOVEDRET

CÆSARSALAT (V) • 159,-
Serveres med hjertesalat, friske daddeltomat, agurk, croutons, grillet ungehanebryst, sprød bacon, friskhøvlet parmesan

VINTERSALAT (V) • 159,-
Vintersalat bestående af grøn og rød spidskål, granatæblekerner, fennikel, ristede kerner, daddeltomat, honning vinaigrette og friske bær

Fås med gratineret gedeost eller varmrøget laks

Vi anbefaler 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

RØRT CHEESECAKE • 79,-
På bund af oreo og syltede rabarber - toppet med friske bær og brændt hvid chokolade

CHOKOLADEFONDANT• 89,-
Serveret med bourbon vaniljeis og friske bær

COULOIR SCOOP • 74,-
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 og er idéel til søde sager

Glas 75,- 1/1 fl. 395,-

Mangler der noget til børnene?

BØRNEMENU

FISKEFILET • 74,-
Serveret med pommes fritter samt remoulade

PASTA BOLOGNESE • 74,-
Pasta serveret med bolognese og toppet med parmesan

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 • 45,-

CAFÉ AMERICANO • 28,-

CAFÉ AU LAIT • 39,-

CAPPUCCINO • 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,-

ØL PÅ FAD

COULOIR PILSNER • 35 / 58,-

COULOIR CLASSIC • 35 / 58,-

COULOIR DARK • 35 / 58,-

KÔNIG LUDWIG - HVEDEØL • 35 / 58,-

INDIAN PALE ALE • 35 / 58,-

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

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

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 ROSÈ, 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 FREMIERES, 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 CUVEE 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 aflsutning.

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 blæde 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