

RESTAURANT COULOIR

Brunch

Hverdage: 11-14 / Weekend 10-14

Brunchtallerken • 175,-

2 slags ost, 2 slags pålæg, yoghurt med müsli, koldroget laks med sennepscreme, røræg med bacon, okse-chorizopolse, pandekage med sirup, frisk frugt - hertil friskbagt brød og croissant samt marmelade og nutella

Varme retter

Frokost 11-17

Fiskeanretning • 199,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil wasabicreme, koldroget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayo - hertil brød og smør

Husets burger (V) • 179,-

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 og sennepsmayo

Moules frites • 179,-

Dampede blåmuslinger i fløde og urter - hertil sprøde fritter og chilimayo

Pasta pappardelle • 179,-

Pappardelle pasta med svampesauce & grønne asparges, toppet med grillet unghane og smørstegte kantareller

Fish 'n' Chips • 189,-

Pankopaneret torsk, sprøde pommes fritter, grillet citron og tatar sauce

Salater

Kan bestilles hele dagen

Cæsar salat • 179,-

Hjertesalat, daddeltomat, agurk, croutons, grillet unghanebryst på ben, sprød bacon og parmesan

Gratineret gedeost • 179,-

Gratineret gedeost på brød, serveret med salat, tomat, agurk, honning, nødder, bær og vinaigrette

Højtbelagt smørrebrød

Frokost 11-17

1 stk. 89,- / 2 stk. 165,- / 3 stk. 219,-

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

Sol over Couloir (Røget sild)

Serveret med frisk radise, æggeblomme og rød løg

1 stk. hjemmepaneret rødspætte

Serveret med remoulade, citron og dild
(Pandestegt: +25,-)

Rørt tatar

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

Hønsesalat

Hjemmelavet hønsesalat, toppet med sprød bacon

Æg/rejer

Håndpillede rejer, smilende æg, citronmayonnaise, citron og dild

Avocado

Serveret med citronmayo, syltede rød løg og kogt æg.

Roastbeef

Serveret med bløde løg, peberrod og surt
(Spejlæg: +15,-)

Laks

Koldroget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

Snacks

Kan bestilles hele dagen

Nachos • 99,-

Serveret med creme fraiche, salsa & guacamole
(Med kylling: + 25,-)

Arancini 3 stk • 66,-

Fyldt med mozzarella & bacon, hertil trøffelmayo & salvie

Oliven & mandler • 49,-

Ansjoser med brød • 49,-



KONTAKT OS:

+45 31 79 73 94

Skal vi holde dit selskab?:

Manager@coulour.dk

RESTAURANT COULOIR

Aften 17-21.30

Start din aften med:

2 glas Cava, røgede &
saltede mandler
135,-

Opskriften på
en god aften:

Sammensæt din egen 3-
retters menu kr. 385,-
Tillæg ved valg af Rib-eye
kr 55,-

Forretter

Fiskeanretning • 139,-

Lyngrillet tun på bund af tangsalat, hertil wasabicreme, koldrøget laks med sennepscreme og peberrod, samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayo - hertil brød og smør
(Som hovedret 199,-)

Burrata • 109,-

Serveret med tomat, serrano chips og friske urter

Grillet jomfruhummer • 159,-

Serveret med håndpillede rejer, aioli & grillet citron, hertil smørstegt brød

Moules marinières • 109,-

Dampede blåmuslinger tilberedt i en sauce af hvidvin & skalotteløg

Tatar • 119,-

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

Desserten

Chokoladefondant • 99,-

Serveret med vaniljeis og friske bær

Rabarber/æble trifli • 99,-

Toppet med hvid chokoladecreme

Couloir scoop • 89,-

Vaniljeis, oreo drys, karamel- & chokoladesovs

Rødgrød • 99,-

Toppet med vaniljeis

Crème brûlée • 104,-

Serveret med hindbærsorbet

Hovedretter

Don Pedro kalvecuvette • 239,-

Naperet med rødvinssky, serveret med sauterede peberfrugter, rødøl, forårsløg samt broccoliasparges, friter & hjemmerørt bearnasie

Ovnbagt laks • 235,-

Toppet med hummersauce og håndpillede rejer. Hertil pommes risoles, pak choi og grillet citron

Toppet med grillet jomfruhummer + Kr. 85,-

Husets burger (V) • 185,-

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

Fås også vegetarisk (Hummus og grillet halloumi)

Don Pedro Ribeye 250 g. • 325,-

Serveret med rødvinssky, perleløg, stegte svampe med spinat samt friter og bearnaise

Pasta pappardelle • 209,-

Pappardelle pasta med svampesauce & grønne asparges, toppet med grillet unghane og smørstegte kantareller

Lammeskank • 239,-

Ølbraiseret lammeskank serveret med stegte svampe, spinat, perleløg og stegte kantareller. Hertil pommes rissoles og rødvinssky.

Fish 'n' Chips • 199,-

Pankopaneret torsk, sprøde pommes friter, grillet citron og tatar sauce

Moules Frites • 199,-

Dampede blåmuslinger i fløde og urter - hertil sprøde friter og chilimayo

Dagens Ret • 109,-

Spørg din tjener eller se tavlen

(Større portion: 145,-)

Børneretter

Fiskefilet • 95,-

Serveret med pommes friter samt remoulade

Kyllinge nuggets • 109,-

Friter, grønt og 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 - 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,- / 65,-

Odense Classic 39,- / 65,-

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

65,-

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 - Tiger Spice

Irish Coffee 85,-

The (Spørg tjenere 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>	<i>12cl.</i>	<i>1/2</i>	<i>1/1</i>
<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>			1655,-
<i>Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankrig</i>			1755,-

<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>Pol Roger, Champagne, Frankrig</i>			998,-
<i>Pol Roger Rosé, Champagne, Frankrig</i>			1595,-

<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

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph