

# 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 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

### 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 lægringe 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

GÆSARSALAT (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 diildressing - 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 briochebolle, 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 OGRUM

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



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,-

*Crement 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 FIGO, 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 aflutning.



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