

RESTAURANT COULOIR

Frokost 11-17

Brunch

Hverdage: 11-14 / Weekend 10-14

Brunch tallerken • 175,-

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

Lækkersulten fra morgenstunden • 69,-

Pandekager med chokoladesauce og friske bær

Varme retter

Fiskeanretning • 189,-

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

Pariserbøf • 179,-

Klassisk pariserbøf - serveret med rødlog, pickles, rødbeder, æggeblomme og kapers

Husets burger (V) • 179,-

Serveret i friskbagt briochebolle med bøf, toppet med syltede agurker, løg, tomat, ost, bacon - hertil fritter, løgringe samt mild chilimayo

Fås også med kylling eller vegetarisk (hummus og grillet halloumi)

Tatar frites • 179,-

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

Stjernesked • 199,-

Dampet rødspætte, hjemmepaneret fiskefilet, rejer, grønne asparges, lakserogn & rød dressing

Moules frites • 189,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske urter samt pommes frites og aioli (Med røget bacon: + 14,-)

Pil-selv rejer • 145,-

Pil selv rejer, citronmayonnaise & smørret brød

Højtbelagt smørrebrød

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

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

Laks

Koldroget laks serveret med hjemmelavet sennepscreme, frisk peberrod samt gartnerkarse

1 stk hjemmepaneret rødspætte

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

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

Kartoffelmad

Kartoffel, sennepscreme, syltede rødlog, radiser og bacon

Mørbrad a la creme

Serveret med bacon og surt

Salater

Kan bestilles hele dagen

Couloir salat

Spidskål, blandet salat, cherrytomater, agurk, rødlog, edamamebønner, oliven, rød pesto, croutoner.

Vælg mellem:

Varmrøget laks & rejer: 184,-

Marineret oksekød: 179,-

Kylling / bacon: 179,-

Snacks

Kan bestilles hele dagen

Nachos • 99,-

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

Oliven, mandler, hummus & brød • 89,-

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

Aften 17-21.30

Start din aften med:
2 glas Cava, rogede &
saltede mandler
135,-

Opskriften på
en god aften
Sammensæt din egen 3-
retters menu kr. 385,-
Tillæg ved valg af helstegt
rødspætte eller Rib-eye
kr 55,-

Forretter

Fiskeanretning • 139,-

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: 189,-)

Moules marinieres • 119,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger med friske
urter

Jomfruhummer • 155,-

2 stk. gratinerede jomfruhummere, serveret
med citronmayonnaise, smørristet brød og
urter

Tatar • 119,-

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

Desserter

Rødgrød • 99,-

Serveret med vaniljeis

Hvid brownie • 99,-

Marinerede bær og hindbærsorbet

Couloir scoop • 89,-

Vaniljeis, oreo drys, karamel- &
chokoladesovs

Citrontærte • 99,-

Pyntet med friske bær

Hovedretter

Don Pedro kalvecuvette • 239,-

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

Farseret vagtel • 259,-

Fyldt med Karl Johan svampe, serveret med sauterede
peberfrugter, rødlog, forårsløg samt broccoliasparges - pommes
rissoles samt timianssky

Husets burger (V) • 185,-

Serveres i friskbagt briochebolle med bøf, toppet med syltede
agurker, løg, tomat, ost, bacon - hertil friter, løgringe samt mild
chilimayo

Fås også med kylling eller vegetarisk (Hummus og grillet halloumi)

Don Pedro Ribeye 250 gr. • 325,-

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

Pasta med skaldyr • 239,-

Linguine med cremet hummersauce, broccoliasparges samt
håndpillede rejer, muslinger og jomfruhummer - toppet med
grillet citron og friske urter

Helstegt rødspætte • 329,-

Serveret med friteret kapers, broccoliasparges, grillet
citron, kartofler samt brunet smør og håndpillede rejer

Moules frites • 199,-

Hvidvinsdampede blåmuslinger, fløde, friter & hjemmerørt aioli

Dagens Ret • 109,-

Spørg din tjener eller se tavlen
(Storre 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

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph



RESTAURANT COULOIR

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor	39,- / 59,-
<i>Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange</i>	
Juice lille/stor	32,- / 54,-
<i>Appelsinjuice - æblejuice</i>	
Iste Fersken eller citron	65,-
Hyldeblomst saft lille/stor	35,- / 59,-
<i>Med eller uden brus</i>	
Iskaffe lille/stor	39,- / 62,-
<i>Fås med karamel eller vaniljesirup: +5,-</i>	
Filteret vand 75cl	35,- / 45,-
<i>Uden eller med brus.</i>	

Fadøl & Øl

Pilsner lille/stor	39,- / 65,-
<i>Gourmetbryggeriet - DK</i>	
Classic lille/stor	39,- / 65,-
<i>Gourmetbryggeriet - DK</i>	
Dark lille/stor	39,- / 65,-
<i>Konrad - Tjekkiet</i>	
Weissbier lille/stor	45,- / 69,-
<i>König Ludwig - Tyskland</i>	
IPA lille/stor	45,- / 69,-
<i>Sierra Nevada - Californien</i>	
Heineken alkoholfri 33cl.	39,-

Hjemmelavede Limonader

65,-

Passionsfrugt

Fersken

Rabarber

Lime, mynte & ingefær

Varme Drikke

Espresso	25,-
Cafe Americano	39,-
Cafe Latte db.	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Chai Latte - Vanilla - Tiger Spice	49,-
Irish Coffee	85,-
The (Spørg tjenere for udvalg)	29,-
Varm chokolade	44,-

Drinks & Spiritus

Limonade med hvid rom	95,-
<i>Passionsfrugt - fersken -</i>	
<i>Rabarber - lime/mynte/ingefær</i>	
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	85,-
Gritz	85,-
Snaps 2cl/1/1	45,-/975,-
<i>- Linje akvavit - O.P. Andersson</i>	
<i>- Rød Ålborg - Brøndum</i>	
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>	12cl.	1/2	1/1
<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