

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

Varme retter

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,-

Serveret i 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

Jordskokkesuppe • 169,-

Serveret med grøn olie, bacon og urter

Risotto • 175,-

Med soltørrede tomater og svampe. Toppet med grillet unghane og parmesan samt persille

Æggekage • 175,-

Serveret med rødbeder, bacon og sennep. Hertil ristet rugbrød

Salater

Kan bestilles hele dagen

Cæsar salat • 179,-

Serveres med 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

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

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

Karrysild

Serveret med rødøg, kapers og æg

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

Lun leverpostej

Serveret med svampe og bacon

Ribbensteg

Serveret med rødkål og surt

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 • 60,-

Fylt 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@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, røgede &
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,-

Lynggrillet tun på bund af tangsalat, hertil wasabicreme, koldroget laks med sennepscreme og peberrod samt tempurapanerede tigerrejer med chilimayp - hertil brød og smør
(Som hovedret: 199,-)

Burrata • 109,-

Serveret med bagt figner, serrano chips og friske urter

Jordkokkesuppe • 109,-

Serveret med grøn olie, bacon og urter
(Som hovedret: 179,-)

Risotto • 109,-

Med soltørrede tomater og svampe. Toppet med serrano chips og parmesan

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

Gratineret gedeost • 99,-

Serveret med honning, nødder, kiks, tomatchutney og figner

Ris ala mande • 99,-

Toppet med ristet mandelflager, hertil lun kirsebærsaube



Hovedretter

Don Pedro kalvecuvette • 239,-

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

Ovnbagt laks • 235,-

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

Husets burger (V) • 185,-

Serveres i 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, 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 risoles og rødvinssky

Risotto • 225,-

Med soltørrede tomater og svampe. Toppet med grillet unghane og parmesan samt persille

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

Husk at finde os på Facebook Couloir_cph og Instagram @Couloir_cph

RESTAURANT COULOIR

Drikkevarer

Læskedrikke

Sodavand lille/stor 39,- / 59,-
Pepsi - pepsi max - faxe kondi - mirinda orange

Juice lille/stor 32,- / 54,-
Appelsinjuice - æblejuice

Iste Fersken eller citron 65,-

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

Pilsner lille/stor 39,- / 65,-
Gourmetbryggeriet - DK

Classic lille/stor 39,- / 65,-
Gourmetbryggeriet - DK

Dark lille/stor 39,- / 65,-
Konrad - Tjekkiet

Weissbier lille/stor 45,- / 69,-
König Ludwig - Tyskland

IPA lille/stor 45,- / 69,-
Sierra Nevada - Californien

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,-

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>	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