



# Menukort

April 2019  
Tirsdag til lørdag

## Aperitif

Cava, Brut Nature, Can Suriol  
90 kr.

Champagne, Charpentier  
145 kr.

½ flaske Champagne, Bollinger  
425 kr.

Sherry Amontillado, Xixarito  
90 kr.

## Snacks

Oliven  
45 kr.

Trøffelchips  
50 kr.

Marcona mandler  
65 kr.

Stegt Txistorra pølse  
65 kr.

## Bar'Vin Menu

### Spis som en vinbonde

Alt på delefade og til hele bordet

Pulpo med kartoffel, grønne oliven og chili  
Stenbiderrogn med avocado og creme fraiche

San Daniele skinke

Stegt Txistorra pølse

Endive, pære og blå ost

Tatar "Bar'Vin"

Braiseret lammebov

Tomat, fennikel, oliven og blød polenta

**Pris pr. gæst 495 kr.**

Byt hovedret til Côte de Boeuf + 100 kr.

### Drik som en vinbonde

Vin der passer menuen

Pris pr. gæst 495 kr.

### Drik som en Sommelier

Vinen passer stadig menuen

Pris pr. gæst 875 kr.



# Menükort

April 2019

## Forretter

### **Stenbiderrogn & avocado**

Sprødt brød, mandler, løg og krydderurter  
135 kr.

### **Pulpo**

Kartoffel, grønne oliven og chili  
135 kr.

### **Sardiner**

Hvide bønner, persille, chili og citron  
90 kr.

### **Chèvre Chaud**

Salat, gedeost og valnød  
125 kr.

### **Blød Foie Gras**

Abrikoskompot, hasselnødder og grillet brød  
150 kr.

### **Charcuteri**

Pølser, skinke, sobrasada, surt og oliven  
125 kr.

### **Pata Negra**

Iberico Bellota, Joselito  
225 kr.

### **Tatar "Bar'Vin"**

Okse, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse  
145 kr.

### **Cecina de León & Mozzarella di Bufala**

Røget lufttørret okse inderlår  
Min. 2 personer 165 kr. pr. person

## Hovedretter

### **Stegt Savoykål**

Svampe, hvidløg, citron og hasselnød  
175 kr.

### **Risotto**

Svampe, purløg og parmesan  
175 kr.

### **Muslinger**

Hvidvin, porre, fennikel, gulerod og urter  
195 kr.

### **Bouillabaisse**

Fiskesuppe, rejer og muslinger med grillet brød og rouille  
245 kr.

### **Braiseret lammebov**

Tomat, fennikel, oliven og blød polenta  
210 kr.

### **Côte de Boeuf**

Grønt, hvidløg og sauce choron  
*min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.*  
375 kr. pr. person