

Dagens livretter

efter dagens bedste råvarer og kokkens humør

Til alle ved bordet

Snacks og 3 retter 395 kr.

Forretter

Brandade

Torsk, kartoffel, crouton og grønt

125 kr.

Sardiner

Hvide bønner, persille, chili og citron

90 kr.

Rimmet laks

Sørens hvide asparges, frissé, urter og fløde

135 kr.

Chèvre chaud

Salat, gedeost, valnød og kørvel

125 kr.

Blød foie gras

Rabarberkompot, hasselnødder og grillet brød

150 kr.

Tatar "Bar'Vin"

Syltede bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse

145 kr.

Charcuterie

Udvalg af pølser og skinke med oliven og cornichons

125kr.

Cecina de León & Mozzarella di Bufala

Røget lufttørret okse inderlår

Min. 2 personer 165 kr. pr. person

Pata Negra, Iberico Bellota, Cinco Jotas

225 kr.

Hovedretter

Grønt

Blomkål, selleri, red currant og hasselnød

175 kr.

Muslinger

Hvidvin, porre, fennikel og urter

195 kr.

Risotto & Brussel

Kalv, svampe, purløg og parmesan

195 kr.

Hel spætte

Kapers, persille, citron, kartoffel og brun smør

235 kr.

Hvid Osso Buco

Skank, selleri, gremolata og blød polenta

225 kr.

Côte de Boeuf

Grønt, hvidløg og sauce choron

min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.

375 kr. pr. person

Ved betalinger med kreditkort pålægges et gebyr
svarende til det enhver tid gældende gebyr som kortudsteder opkræver Bar'Vin