



Frokost

Onsdag til lørdag
11:30 - 16:00

Menu

Spis som en vinbonde

5 små serveringer... Fisk, kød og grønt
alt på dele fade og til hele bordet

Pris pr. gæst 325,-

Bar'Vin Klassiker

Sardiner

Hvide bønner, persille, chili og citron
90 kr.

Brandade

Torsk, kartoffel, crouton og grønt
125 kr.

Endivie

Julesalat, valnød, estragon og blå ost
125 kr.

Blød Foie Gras

Abrikoskompot, hasselnødder og grillet brød
150 kr.

Tatar "Bar'Vin"

Syltede 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

<u>Charcuterie</u>			<u>Oste</u>			
Salame Cinghialotto	IT	70 kr.				
Salami di Tartufo Nero	IT	85 kr.	Comté 18 mdr.	Ko/Hård	FR	70 kr.
Salame di Finocchiona	IT	65 kr.	Reblochon	Ko/Blød	FR	60 kr.
Coppa	IT	85 kr.	Coulommiers	Ko/Blød	FR	50 kr.
Prosciutto di San Daniele	IT	110 kr.	Fourme d'Ambert	Ko/Blå	FR	50 kr.
Prosciutto di Parma	IT	110 kr.	Garrotxa	Ged/Hård	ES	60 kr.
Jamón Mangalica	ES	135 kr.	Selles-sur-Cher	Ged/Blød	FR	70 kr.
Cecina de León	ES	110 kr.	Pecorino del Fieno	Får/Hård	IT	65 kr.
Pata Negra, Bellota, Cinco Jotas	ES	225 kr.	Dansk Ged	Hård el. blød	DK	75 kr.
<u>Udvalg</u>						
Udvalg af charcuteri 125 kr.			Udvalg af oste 175 kr.			
Udvalg af charcuteri og oste 295 kr.						

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