



Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød

65 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Padrons

65 kr.

Hjertesalat, ramsløg og knas

65 kr.

Skorzonerrødder og parmesan

95 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ko

Comté Extra

85 kr.

Ost fra ged

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Bitter salat

Blodappelsin, estragon og pecorino

145 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille

95 kr.

Risotto

svampe og parmesan

185 kr.

Rogn fra helt

Helt, avocado, mandler og urter

165kr.

Tatar "Bar'Vin"

Inderlår, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse

155 kr.

Dagens Fisk

Cime di rapa, løg og fumet

275 kr.

Gris

Kæber, rødder, sortkål og blød polenta

235 kr.

Côte de Boeuf

Sauce choron, sprød kartoffel, lille grøn salat og bagt hvidløg

min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.

495 kr. pr. person

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



Menu

Snacks

Baba Ganoush and grilled bread

65 kr.

Oysters

3 stk. 145 kr.

Padrons

65 kr.

Salad, crumble, and ramson

65 kr.

Salsify and parmesan

95 kr.

Truffle salami

85 kr.

Pata negra

135 kr.

Cow's cheese

Comté Extra

85 kr.

Goats's cheese

Garrotxa

85 kr.

Lunch Dishes

Bitter salad

Blood orange, tarragon, pecorino

145 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley

95 kr.

Risotto

Mushroom and parmesan

185 kr.

Common Whitefish Roe

Whitefish, avocado, almonds & herbs

150 kr.

Tartare "Bar'Vin"

Pickled brown beech, piment d'Espelette, capers and watercress

155 kr.

Today's Fish

Turnip greens, onion and fumet

275 kr.

Pork

Cheeks, root vegetables, black cabbage and soft polenta

235 kr.

Côte de Boeuf

Sauce choron, crispy potatoes, small green salad, and roasted garlic

min. 2 persons, approx. 50 min. cooking time

495 kr. pr. person

Payments with credit cards will be charged a fee according to the fee card issuer currently charges Bar'Vin