



Menukort

Snacks

Kejserhatte

Hvid miso og brunet smør
75 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Kyllingeskind og kammusling

85 kr.

Baba Ganoush & grillet brød

75 kr.

Pimientos del Padrón

65 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ko

Comté Extra

85 kr.

Ost fra ged

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Salat

Puntarelle, ansjos, pecorino og pinjekerner
145 kr.

Rødbede

Rygeost, hasselnødder og bottarga
125 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille
95 kr.

Grøn risotto

Ærter, forårsløg og parmesan
185 kr.

Tatar "Bar'Vin"

Inderlår, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse
155 kr.

Dagens fangst

Gulerødder, ærter og sauce nage
275 kr.

Lam

Kølle, hvidløg, ramsløg 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

King oyster mushroom
white miso and browned butter
75 kr.

Oysters
3 stk. 145 kr.

Crispy chicken skin and scallop
85 kr.

Baba Ganoush and grilled bread
75 kr.

Pimientos del Padrón
65 kr.

Truffle salami
85 kr.

Pata negra
135 kr.

Cow's cheese
Comté Extra
85 kr.

Goat's cheese
Garrotxa
85 kr.

Lunch Dishes

Salad

Puntarelle, anchovies, pecorino and pine nuts
145 kr.

Beetroot

Smoked cheese, hazelnuts and bottarga
125 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley
95 kr.

Green Risotto

Peas, spring onions and parmesan
185 kr.

Tartare "Bar'Vin"

Pickled brown beech, piment d'Espelette, capers and watercress
155 kr.

Today's catch

Carrots, peas and sauce nage
275 kr.

Lamb

Club, garlic, ramsons 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