



Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød

75 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Padrons

65 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Ost fra ko

Comté Extra

85 kr.

Kammusling og kyllingeskind

85 kr.

Skorzonerrødder og parmesan

95 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ged

Garroxta

85 kr.

Frokostretter

Bitter salat

Grønne oliven, mandel 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

165 kr.

Tatar "Bar'Vin"

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

155 kr.

Dagens Fisk

Cime di rapa, broccolini og sauce på strandkrabbe

275 kr.

Kylling

Confiteret lår med løg, saltet citron, ramsløg og kartoffel

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



Menu

Snacks

Baba Ganoush and grilled bread

75 kr.

Oysters

3 stk. 145 kr.

Padrons

65 kr.

Truffle salami

85 kr.

Cow's cheese

Comté Extra

85 kr.

Scallop and chicken skin

85 kr.

Salsify and parmesan

95 kr.

Pata negra

135 kr.

Sheep's cheese

Pecorino nel fieno

85 kr.

Lunch Dishes

Bitter salad

Green olives, almonds and 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

165 kr.

Tartare "Bar'Vin"

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

155 kr.

Today's Fish

Cime di rapa, broccolini and sauce on sand crab

275 kr.

Chicken

Confit of drumstick with onions, salted lemon, chives and potato

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