



Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød

75 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Grønt & gedeost

65 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Ost fra ko

Comté Extra

85 kr.

Tomat & Kammusling

85 kr.

Asparges & parmesan

95 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ged

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Bitter salat

Grønne oliven, mandel og Pecorino

145 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille

95 kr.

Grøn Risotto

Ærter, urter og parmesan

185 kr.

Brandade

Torsk, kartoffel, urter og sprødt brød

145 kr.

Tatar "Bar'Vin"

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

155 kr.

Dagens Fisk

Nyt grønt, muslinger og muslingesauce

275 kr.

Gris

Skafttekotelet, spidskål, salsa verde 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



VINDAR - KÖKKEN - BUTIK

Menu

Snacks

Baba Ganoush and grilled bread

75 kr.

Oysters

3 stk. 145 kr.

Tomato & Scallop

85 kr.

Vegetables & goat cheese

65 kr.

Asparagus & parmesan

95 kr.

Truffle salami

85 kr.

Pata negra

135 kr.

Cow's cheese

Comté Extra

85 kr.

Goat's cheese

Garrotxa

85 kr.

Lunch Dishes

Bitter salad

Green olives, almonds and Pecorino

145 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley

95 kr.

Green Risotto

Peas, herbs and parmesan

185 kr.

Brandade

Cod, potato, herbs, and crispy bread

145 kr.

Tartare "Bar'Vin"

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

155 kr.

Today's Fish

New vegetables, mussels, and mussels' sauce

275 kr.

Pork

Shank cutlet, cabbage, salsa verde 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