



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.

Ansjos & hjertesalat

85 kr.

Pimenta de Padrón

65 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ged

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Insalata Caprese

Tomat, Mozzarella di Bufala, oliven og basilikum

145 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille

95 kr.

Grøn Risotto

Ærter, løg, urter og parmesan

185 kr.

Brandade

Torsk, kartoffel, crudités, urter og sprødt brød

145 kr.

Tatar "Bar'Vin"

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

155 kr.

Dagens Fisk

Gulerødder, ærter og sauce nage

275 kr.

Gris

BBQ-bryst, nye løg, urter og kartofler

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.

Anchovies & salad

85 kr.

Vegetables & goat cheese

65 kr.

Pimenta de 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

Insalata Caprese

Tomato, Mozzarella di Bufala, olives and basil

145 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley

95 kr.

Green Risotto

Peas, onions, herbs and parmesan

185 kr.

Brandade

Cod, potato, crudités, herbs, and crispy bread

145 kr.

Tartare "Bar'Vin"

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

155 kr.

Today's Fish

Carrots, peas, and sauce nage

275 kr.

Pork

BBQ Belly, new onions, herbs and potatoes

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