



# Menukort

## Snacks

### **Baba Ganoush & grillet brød**

75 kr.

### **Østers Naturel**

3 stk. 145 kr.

### **Små majs og røget paprika**

75 kr.

### **Trøffelpølse**

85 kr.

Ost fra ko

### **Comté Extra**

85 kr.

### **Rejer, urter og grillet brød**

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.

### **Moules Marinière**

Blåmuslinger, urter og hvidvin

135kr.

### **Tatar "Bar'Vin"**

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

155 kr.

### **Fisk**

Makrel, grønne oliven, tomat og fumet

275 kr.

### **Kylling**

Bryst, majs, kantareller 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.

### **Shrimps, herbs, and grilled bread**

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.

### **Moules Marinière**

Mussels, herbs, and white wine

135 kr.

### **Tartare "Bar'Vin"**

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

155 kr.

### **Fish**

Mackerel, green olives, tomato and fumet

275 kr.

### **Chicken**

Breast, corn, chanterelles, 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