



Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød

75 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Broccolini and lardo

75 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Ost fra ko

Comté Extra

85 kr.

Rejer, urter og grillet brød

85 kr.

Pimientos del Padrón

65 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ged

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Salat

Bitre salater, figer, blå ost og syltede valnødder
145 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille
95 kr.

Grøn Risotto

Ærter, løg, urter og parmesan
185 kr.

Brandade

Torsk, Kartoffel, citron, urter og sprødt brød
135kr.

Tatar "Bar'Vin"

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

Dagens fangst

Confiteret jordskokker, æble og musling fumet
275 kr.

Svinekæbe

Syltede græskær, svampe 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.

Shrimps, herbs, and grilled bread

85 kr.

Broccolini and lardo

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

Bitter salads, figs, blue cheese and pickled walnuts

145 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley

95 kr.

Green Risotto

Peas, onions, herbs, and parmesan

185 kr.

Brandade

Cod, potato, lemon, herbs and crispy bread

135 kr.

Tartare "Bar'Vin"

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

155 kr.

Today's catch

Jerusalem artichokes, apple and mussel fumet

275 kr.

Pork cheeks

Pickled pumpkin, mushrooms 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