



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Menuer

Samme menu skal bestilles til alle ved bordet,  
Alternativt kan alle retter vælges fra a la carte kortet

### 3 livretter

Brandade

Torsk, kartoffel, ærter, radiser, kapers og crouton

Kalveskank

Kål, rødder, urter, marv og peberrod

Rabarbertrifli

Makron, brændt hvid chokolade og flødeskum

Menu 350 kr.

3 glas vin der passer 250 kr.

### Signatur Menu

Cecina de Leon – Mozzarella di Bufala

Tatar Bar'Vin

Côte de Boeuf

Masser af grønt, hvidløg og sauce choron

Menu 550 kr.

3 glas vin der passer 375 kr.

**Ved betalinger med kreditkort pålægges et gebyr svarende til det enhver tid gældende gebyr  
som kortudsteder opkræver Bar'Vin**

## Forretter

Sardiner 85 kr.  
Persille, citron og chili

Brandade 110 kr.  
Torsk, kartoffel, ærter og radiser, kapers og crouton

Salad chevre chaud 135 kr.

Små sprutter 135 kr.  
Små Courgetter, sort mayo og urter

Udvalg af charcuteri 100 kr.  
Pølser, lufttørret kød og cornichon

Pata Negra, Iberico Bellota, Cinco Jotas 150 kr.

Blød Foie Gras 125 kr.  
Hasselnød, grillet brød og rabarber

Tatar Bar'Vin 135 kr.

Cecina de Leon – Mozzarella di Bufala 145 kr. pr. person  
***Minimum 2 personer***

## Hovedretter

Grillet Spidskål 175 kr.  
Parmesan vinaigrette og urter

Dampede muslinger 175 kr.  
Nye løg, rødder og hvidvin

Helstegt spætte 225 kr.  
Salat af nye kartofler, ærter og skovsyre samt brunet smør

Kalveskank 215 kr.  
Kål, rødder urter, marv og peberrod

Côte de Boeuf 350 kr. pr. person  
Masser af grønt, hvidløg og sauce choron  
***minimum 2 personer, stegetid ca. 45 min.***

## Oste & Sødt

Ostebræt 3 eller 5 gårdoste 110 kr./165 kr.

Rabarbertrifli 85 kr.

Kærnemælkskoldskål 95 kr.  
Kammerjunker, jordbær og sorbet

Profiteroles 45 kr. pr. stk.