



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, glaskål, kapers og crouton

Grisens nakke

Palmekål, salvie, solbær og sprød svær

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 350 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, bønnemos, citron og chili

Brandade 110 kr.

Torsk, kartoffel, glaskål, kapers og crouton

Salad chevre chaud 135 kr.

Crevettes rouge 115 kr.

Mayo, citron og grillet brød

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.

Brunet smør, mandel og citron

Dampede muslinger 175 kr.

Porrer, rødder, smør og hvidvin

Stegt makrel 225 kr.

Ærter, musling, rogn og nye kartofler

Grisens nakke 215 kr.

Palmekål, salvie, solbær og sprød svær

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 med lakrids, vanilje og hindbær

Profiteroles 45 kr. pr. stk.

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