



VINBAR - KØKKEN - BUTIK



Forretter

- Bouillabaisse 135 kr.
Fiskesuppe, rejer og muslinger
med grillet brød og rouille
- Sardiner 85 kr.
Hvide bønner, chili, citron og persille
- Pulpo & kartoffel 125 kr.
Grønne oliven, chili, citron
- Julesalat 115 kr.
Pærer, blå ost, estragon og valnød
- Udvalg af charcuteri 125 kr.
Pølser, lufttørret kød, Macona mandel og cornichon
- Blød Foie Gras 135 kr.
Kvædekompot, hasselnød og grillet brød
- Tatar Bar'Vin 135 kr.
- Cecina de Leon – Mozzarella di Bufala 145 kr. pr. person
Minimum 2 personer

Hovedretter

- Svamperisotto 175 kr.
Purløg og parmesan
- Dampede muslinger 175 kr.
Hvidvin, porrer, løg og rødder
- Bouillabaisse 225 kr.
Fiskesuppe, rejer og muslinger
med grillet brød og rouille
- Côte de Boeuf 350 kr. pr. person
Masser af grønt, hvidløg og sauce choron
minimum 2 personer, stegetid ca. 45 min.
- Svinekæber i Nebbiolo 195 kr.
Polenta, perleløg, gulerod og persille
- Gråandens bryst 235 kr.
Sort kål, kastanje, urter, æble og eventuelle hagl

Spørg efter dessertkort

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