



VINDAR - KØKKEN - BUTIK



## Forretter

- Bouillabaisse 135 kr.  
Fiskesuppe, rejer og muslinger  
med grillet brød og rouille
- Sardiner 85 kr.  
Hvide bønner, chili, citron og persille
- Brandade 125 kr.  
Torsk, kartofler, radise, sprødt brød og brændt citron
- Julesalat 115 kr.  
Pærer, blå ost, estragon og valnød
- Udvalg af charcuteri 125 kr.  
Pølser, lufttørret kød, Marcona mandel og cornichon
- Blød foie gras 135 kr.  
Abrikoskompot, hasselnød og grillet brød
- Tatar Bar'Vin 135 kr.
- Cecina de Leon – Mozzarella di Bufala 145 kr. pr. person  
**Minimum 2 personer**

## Hovedretter

- Risotto 175 kr.  
Syltede asparges, urter 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.  
Rødder, persille og perleløg samt blød polenta
- Stegt Hanebryst 195 kr.  
Risotto, hjertesalat og mormordressing

## Spørg efter dessertkort

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