



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menuer

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

3 livretter

Æggeblommekartoffel
Reje, knas, urter og mayo

Osso Buco
Fennikel, urter, citron, hvidløg og rodfrugtmos

Æbletrifli
Hvid chokolade, makron 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.

Hvide bønner, chili, citron og persille

Æggeblommekartoffel 135 kr.

Reje, knas, urter og mayo

Julesalat 115 kr.

Pærer, blå ost, estragon og valnød

Udvalg af charcuteri 100 kr.

Pølser, lufttørret kød og cornichon

Pata Negra, Iberico Bellota, Cinco Jotas 150 kr.

Blød Foie Gras 125 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

Dobbelt majs 175 kr.

Kantarel, citron, urter og brunt smør

Dampede muslinger 175 kr.

Hvidvin, porrer, løg og rødder

Kulmule 225 kr.

Blomkål, kapers, mandel og brunt smør

Oso Buco 225 kr.

Fennikel, urter, citron, hvidløg og rodfrugtmos

Lammehjerte 195,-

Sommer courgette, chili, citron, oliven og oregano

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.

Æbletrifli 85 kr.

Hvid chokolade, makron og flødeskum

Creme brulee 95 kr.

Ingefær, citrongræs og timiansorbet

Profiteroles 45 kr. pr. stk.