



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.

Abrikoskompot, 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