



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Forretter

Græskarsuppe 95 kr.  
Creme, urter, chili og knas

Sardiner 85 kr.  
Hvide bønner, chili, citron og persille

Æggeblommekartoffel 135 kr.  
Rejer, urter og mayo

Julesalat 135 kr.  
Pærer, blå ost, estragon og valnød

Udvalg af charcuteri 125 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

Côte de Boeuf 350 kr. pr. person  
Masser af grønt, hvidløg og sauce choron  
**minimum 2 personer, stegetid ca. 45 min.**

Hvid Osso Buco 225 kr.  
Fennikel, urter, hvidløg, citron og selleri

Kronkalv 195,-  
Svamperisotto, kastanie, sort kål og æble

## Spørg efter dessertkort

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



VINBAR - KØKKEN - BUTIK

## Starters

Pumpkin soup 95 kr.  
Cream, herbs, chili and crunch

Sardines 85 kr.  
Parsley, Lemon and Chili

Potato "æggeblomme" 135 kr.  
Shrimp, herbs and mayo

Endive salad 115 kr.  
Pear, blue cheese, tarragon and walnuts

Selection of Charcuteri 100 kr.  
Cold cuts with olives and cornichon

Pata Negra, Iberico Bellota, Cinco Jotas 150 kr.

Soft Foie Gras 125 kr.  
Apricot, hazelnuts and grilled bread

Tatar Bar'Vin 135 kr.

Cecina de Leon – Mozzarella di Bufala 145 kr. pr. pers.

***Minimum 2 persons***

## Mains

Double corn 175 kr.  
Chanterelle, lemon, herb and browned butter

Moules 175 kr.  
Leeks, Roots and White Wine

Hake 225 kr.  
Cauliflower, capers, almonds and brown butter

Côte de Boeuf 350 kr. pr. person  
Heaped Greens, Roasted Garlic and Sauce Choron  
***Minimum 2 persons, approx. 45 min. cooking time***

White Osso Buco 225 kr.  
Fennel, herbs, lemon, garlic and salt baked celery

Young red deer 195 kr.  
Mushroom risotto, chestnut, black cabbage and apple

## Ask for the Dessert list

**Payments with credit cards will be charged a fee according to the fee card issuer currently charges the restaurant**