BAR'VIN
VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød
75 kr.

Østers Naturel
3 stk. 145 kr.

Hjertesalat, ramsløg og knas
65 kr.

Andehjerter
85 kr.

Trøffelpølse
85 kr.

Ost fra ko
Comté Extra
85 kr.

Padrons
65 kr.

Skorzonerrødder og parmesan
95 kr.

Kalvetunge og anjos
85 kr.

Pata Negra skinke
135 kr.

Ost fra får
Pecorino nel Fieno
85 kr.

Forretter

Bitter salat
Blodappelsin, estragon og pecorino
145 kr.

Sardin
Hvide bønner, chili, citron og persille
95 kr.

Risotto
Svampe og parmesan
185 kr.

Rogn fra helt
Helt, avocado, mandler og urter
165kr.

Oksehaler
Morkler, syltede perleløg og grillet brød
185 kr.

Tatar "Bar'Vin"
Inderlår, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse
155 kr.

Cecina de León & Mozzarella di Bufala
Røget lufttørret okseinderlår
Min. 2 personer 165 kr. pr. person

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

VINBAR - KØKKEN - BUTIK

Menukort

Hovedretter

Grønt
Rødbede, syltede grønne jordbær, estragon og gedeost
165 kr.

Dagens Fisk
Cime di rapa, løg og fumet
275 kr.

Gris
Kæber, rødder, sortkål og blød polenta
235 kr.

Côte de Boeuf
Sauce choron, sprød kartoffel, lille grøn salat og bagt hvidløg
min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.
495 kr. pr. person

Ost & Sødt

Spørg efter dagens udvalg af oste og sødt

Bar'Vin Menu & Vinmenu

Spis som en vinbonde

Alt på delefade og til hele bordet

3 x Snacks
Grønt, fisk og kød

Rogn fra helt
Avocado, mandler og urter

Svampe risotto

Tatar "Bar'Vin"
Inderlår, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse

Côte de Boeuf
Sauce choron, sprød kartoffel, lille grøn salat og bagt hvidløg

Pris pr. gæst 675 kr.

Drik som en vinbonde

Vine der passer menuen

Pris pr. gæst 675 kr.

Drik som en Sommelier

Vine der passer menuen

Pris pr. gæst 975 kr.

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