



# Menukort

## Snacks

### Grillet brød & Baba Ganoush

60 kr.

#### Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

#### Sardin og bønnehumus

65 kr.

#### Nyt grønt, sylt og ramsløg

75 kr.

#### Hjerte salat og pecorino

65 kr.

#### Trøffelpølse

85 kr.

#### Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ko

#### Comté Extra

85 kr.

Ost fra Ged

#### Garrotxa

85 kr.

## Frokostretter

### Brandade

Torsk, kartoffel, brøndkarse, kapers og citron

135 kr.

### Jomfruhummer

Hvidløg, urter og citron

225 kr.

### Kartoffel

Nye danske, rygeost, perleløg og ramsløg

145 kr.

### Risotto

Nye ærter, asparges og urter

165 kr.

### Tatar "Bar'Vin" / Pariserbøf "Bar'Vin"

Inderlår, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse

150 kr. / 195 kr.

### Fisk

Makrel, grønne asparges, tomat, oliven og skaldyrs fumet

265 kr.

### Gris

BBQ bryst med nye løg, rødder og ramsløg

225 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

### Spørg efter dagens desserter

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



# Menükort

## Snacks

### Grilled bread and Baba Ganoush

50 kr.

### Oysters Naturel

3 stk. 145 kr.

### Sardines and "hummus"

65 kr.

### New veggie, pickles and ramson

75 kr.

### Salad and pecorino

65 kr.

### Truffle salami

85 kr.

### Pata Negra

135 kr.

Cow's cheese

### Comté Extra

85 kr.

Goat's cheese

### Garrotxa

85 kr.

## Lunch Dishes

### Brandade

Codfish, potatoes, watercress, capers and lemon

135 kr.

### "Norway" Lobster

Garlic, herbs and lemon

225 kr.

### Potato

New Danish, smoked cheese, pearl onions and ramson

145 kr.

### Risotto

Green peas, asparagus, and parmesan

165 kr.

### Tartare "Bar'Vin" / Pariserbøf "Bar'Vin"

Pickled brown beech, piment d'Espelette, capers and watercress

150 kr. / 195 kr.

### Fish

Mackerel, green asparagus, tomato, olives and seafood fumet

265 kr.

### Pork

BBQ belly with spring onion, root vegetable and ramson

225 kr.

### Côte de Boeuf

Sauce choron, crispy potatoes, small green salad, and roasted garlic

*min. 2 persons, approx. 50 min. cooking time*

495 kr. pr. person

### Ask for today's desserts

Payments with credit cards will be charged a fee  
according to the fee card issuer currently charges Bar'Vin