



Menukort

Snacks

Baba Ganoush & grillet brød

65 kr.

Østers Naturel

3 stk. 145 kr.

Padrons

65 kr.

Skorzonerrødder og parmesan Hjertesalat, crumble og ansjos

95 kr..

85 kr.

Trøffelpølse

85 kr.

Pata Negra skinke

135 kr.

Ost fra ko

Ost fra ged

Comté Extra

85 kr.

Garrotxa

85 kr.

Frokostretter

Chèvre Chaud

Salat, gedeost, valnødder og honning

145 kr.

Sardin

Hvide bønner, chili, citron og persille

95 kr.

Svampe risotto

185 kr.

Brandade

Torsk, kartoffel, grønt, crouton og grillet citron

150kr.

Tatar "Bar'Vin"

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

155 kr.

Dagens Fisk

Kål, løg, confiteret hvidløg og fumet

265 kr.

Gris

Kæbe, rødder, svampe og blød polenta

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

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



Menu

Snacks

Baba Ganoush and grilled bread

65 kr.

Oysters

3 stk. 145 kr.

Salad, crumble, and anchovies

85 kr.

Truffle salami

85 kr.

Cow's cheese

Comté Extra

85 kr.

Padrons

65 kr.

Salsify and parmesan

95 kr.

Pata negra

135 kr.

Goats's cheese

Garrotxa

85 kr.

Lunch Dishes

Chèvre Chaud

Salad, goat's cheese, walnuts, and honey

145 kr.

Sardines

White bean, chili, lemon, and parsley

95 kr.

Mushroom risotto

185 kr.

Brandade

Cod fish, potatoes, herbs, croutons, and grilled lemon

150 kr.

Tartare "Bar'Vin"

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

155 kr.

Today's Fish

Cabbage, onion, garlic and fumet

265 kr.

Pork

Cheeks, carrots, mushroom, and soft polenta

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

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