

Aktuelle Angebote

VORSPEISEN

Thunfisch Carapaccio >> Ingwer-Limone <<	11,90 €
Pulpo-Kartoffel-Sellerie-Salat	13,90 €
Eingelegte Sardinen >> Zitrus Öl <<	5,90 €
Rote Beete Carpaccio >> Pinienkerne Schafs-Ziegenkäse <<	7,90 €
Kürbis-Ingwer-Suppe >> Croutons << + Gamba-Spieß	6,90 € 3,90 €

TAPAS

VEGAN

Piementos de Padron	5,90 €
Thymian Spitzkohl	3,90 €
Gegrillte Auberginen	3,50 €
Sherry-Linsen	3,50 €
Artischockenböden >> gegrillt <<	5,90 €
Plato Quatro Vegano	9,90 €

Kräuter-Saitlinge



- Salat	12,90 €
- Pasta	14,90 €
- Beilage	6,90 €

Dessert

Haselnuss-Eis >> Portwein-Pflaumen <<	5,90€
--	-------

SPAIN GIN TONIC

9,90 €



frisch vom GRILL

Duroc Kotelett 250 g	17,50 €
Feinste Kalbs-Spiesse	15,90 €
Merguez (Frz. Rinderbratwurst)	6,90 €
Hähnchenspiesse	8,90 €
Iberico Bäckchen >> Rotwein Jus <<	14,90 €
Nordseezunge 400g, im Ganzen gegrillt	27,50 €
Pasta mit Kalbsstreifen >> Tomatisierte Hauspesto <<	14,90 €
Kürbis-Ravioli >> Parmesanbutter <<	14,90 €

erlesene Weine

- Auswahl aus unserer Weinkarte -	0,15 l	0,75 l
Bio Grauburgunder QbA 2019 Selektion A. Hemer, Rheinhessen	5,70 €	25,90 €
Bio Cinzia Bianco (Friulano, Pinot B., 2019 Sauvignon) Az. Agr. Visintini, Friaul	5,95 €	26,80 €
Rosado Campo Lagaza DO Navarra 2019 Campo Lagaza, Navarra 100% Garnacha	4,90 €	21,50 €
2018 Rioja DOCa, Rioja Portico Mayor	5,95€	26,80 €
2018 Nero D'Avola IGT Sicilia La Vite, Sizilien	5,25 €	23,50 €



Für Ihren **BESONDEREN ANLASS** bieten wir:

Räume mit privater, mediterraner Atmosphäre für
30-120 Personen, **EVENTS, CATERING**, Feste die man
nicht vergisst, Weinberatung, Frühstück, Brunch,

KOCHKURSE...

INFOS 05 21- 560 95 30
0171 - 4 14 55 28
Marco Pulli & Team

JIVINO Wein & Tapas Bar
Oberstr. 51, Bielefeld
info@jivino-enoteca.de
www.jivino-enoteca.de

Mo – So 17 Uhr open end

Hohe Schule
des Kochens
étage