

Förrätter

Citrusgravad fisk 170
Ramslöksolja, forellrom, citron och rostad macronamandel

Råbiff
Nötkött från Adelsnäs gård med tryffelmajonnäs, lök, krispig potatis, lagrad ost och persilja
Halv/Hel 170/325
(hel serveras med pommes)

Ost och charkbricka, 185
Svenska charketurier med lokala ostar, cornichions, oliver, kökets marmelad och fröknäcke

Varmrätter

Villa Baros cheeseburgare 245
Nötkött från Adelsnäs Gård. Baros hamurgerdressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli

Gnisselburgare 245
Ost från Herrsäter Kungsgård med Baros hamurgerdressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli

Vårt eget nötkött från Adelsnäs Gård 325
Vinägersky, rökt märg, lök på olika vis och puré på gröna ärtor

Dessert

”Rulltårta” 170
Bakad Smördeg med citruscrème, frukt och bär från säsongen

Chokladtryffel 25

Amaretto sicily 159
Fräsch cocktail med Limoncello, amaretto och citron

Trerätters meny

Citrusgravad fisk
Ramslöksolja, forellrom, citron och rostad macronamandel

Vårt eget nötkött från Adelsnäs Gård
Vinägersky, rökt märg, lök på olika vis och puré på gröna ärtor

”Rulltårta”
Bakad Smördeg med citruscrème, frukt och bär från säsongen

650

Dryckespaket

Utvalda viner 495

Utvalda Alkohol fria drycker 150

Vid allergier kontakta vår personal