

Förrätter

Lamm från Baroniet 170

Bakad rödbeta, tahinikräm och grillad endive

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

Charketurier med lokala ostar, cornichions, oliver, kökets marmelad och fröknäcke

Varmrätter

Regnbåge	325
Blomkål, primörer och ramslöksvelouté	
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, Baros hamurgerdressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli	
Dessert	
Chokladpastej	170
Serveras med inkokt rabarber, gjuten hallonkräm och dulce de leche.	
Chokladtryffel	25
Amaretto Sicily	159
Fräsch cocktail med Limoncello, amaretto och citron	

Trerätters meny

Lamm från Baroniet	
Bakad rödbeta, tahinikräm och grillad endive	
Regnbåge	
Blomkål, primörer och ramslöksvelouté	
Chokladpastej	
Serveras med inkokt rabarber, gjuten hallonkräm och dulce de leche.	
	650
Dryckespaket	
Utvalda viner	495
Utvalda Alkohol fria drycker	185

Vid allergier kontakta vår personal