

Förrätter

Citrusgravad fisk 170
Ramlöksolja, 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
Charketurier med lokala ostar, cornichions, oliver, kökets marmelad och fröknäcke

Varmrätter

Regnbåge 325
Blomkål, primörer och ramlöksvelouté

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
Smetana, citrus, björnbär och maräng

Chokladtryffel 25

Amaretto sicily 159
Fräsch cocktail med Limoncello, amaretto och citron

Trerätters meny

Citrusgravad fisk
Ramlöksolja, forellrom, citron och rostad macronamandel

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

”Rulltårta”
Smetana, citrus, björnbär och maräng

650

Dryckespaket

Utvalda viner 495

Utvalda Alkohol fria drycker 185

Vid allergier kontakta vår personal