

Förrätter		Varmrätter		Dessert		Paketmeny 650kr	
Nybakad focaccia	170	Rödtunga från Nordsjön	325	Kaffe & chokladpannacotta	170	Nybakad focaccia	
Med kökets solrospesto, hasselnötter och ricotta från Najas mejeri. Toppas med svensk salami samt nyskördade tomater från Askeby.		Fylld med kräm på spenat och sardeller. Serveras med puré på mandelpotatis, citronsås, friterad kapris och skott		På rostad citronkaka, en sås på blodapelsin smaksatt med Limoncello		Med kökets solrospesto på hemost från Brostorp, hasselnötter och ricotta från Najas mejeri. Toppas med svensk salami samt nyskördade tomater från Askeby.	
Ost och charkbricka	185	Rimmat majskycklingbröst	325	Chokladtryffel	25	- Laroche, Pinot Noir	
Charketurier med lokala ostar, cornichions, oliver och kökets marmelad med fröknäcke		från Munkaljungby, kålrabbi, Kycklingveloté och Syrade tomater		Amaretto Sicily		Rödtunga från Nordsjön	
		Serveras medfriterad potatis smaksatt med örter.		Fräsch cocktail med Limoncello, Amaretto och citron		Fylld med kräm på spenat och sardeller. Serveras med puré på mandelpotatis, citronsås, friterad kapris och skott	
		Villa Baros cheeseburgare	245			- Merf, Chardonnay	
		Nötkött från Adelsnäs Gård. Baros hamurgerdressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli				Kaffe & chokladpannacotta	
		Gnisselburgare	245			På rostad citronkaka, en sås på blodapelsin smaksatt med Limoncello	
		Ost från Herrsäter Kungsgård, Baros hamurgerdressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli				- Vallado, Tawny Port	
Dryckespaket							
				Utvalda viner		495	
				Utvalda Alkohol fria drycker		195	
Vid allergier kontakta vår personal							