

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 Karl-Johansalami samt nyskördade tomater från Askeby.		Fylld med kräm på spenat och sardeller. Serveras med duchessee, citronsås, friterad kapris och skott		På rostad citronkaka, en sås på blodapelsin smaksatt med Limoncello		Med kökets solrospesto, hasselnötter och ricotta från Najas mejeri. Toppas med svensk Karl-Johansalami samt nyskördade tomater från Askeby.	
		Grillad Pluma	325	Chokladtryffel	25	- Laroche, Pinot Noir	
Ost och charkbricka	185	Serveras med örtslungad potatis, svamp från Vikingstad och smörad svampbuljong. Syrade småtomater från Askeby, samt grön emulsion.		Amaretto Sicily	159	Rödtunga från Nordsjön	
Charketurier med lokala ostar, cornichions, oliver och kökets marmelad med fröknäcke				Fräsch cocktail med Limoncello, Amaretto och citron		Fylld med kräm på spenat och sardeller. Serveras med duchessee, citronsås, friterad kapris och skott	
		Villa Baros cheeseburgare	245			- Quinta De Santiago, Alvarinho	
		Nötkött från Adelsnäs Gård. Baros hamurgedressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli					
		Gnisselburgare	245			Kaffe & chokladpannacotta	
		Ost från Herrsäter Kungsgård, Baros hamurgedressing, tomat, silverlök och Kindagurka. Serveras med pommes och svart vitlöksaioli				På rostad citronkaka, en sås på blodapelsin smaksatt med Limoncello	
						- Vallado, Tawny Port	
Dryckespaket							
Utvalda viner						495	
Utvalda Alkohol fria drycker						195	
Vid allergier kontakta vår personal							