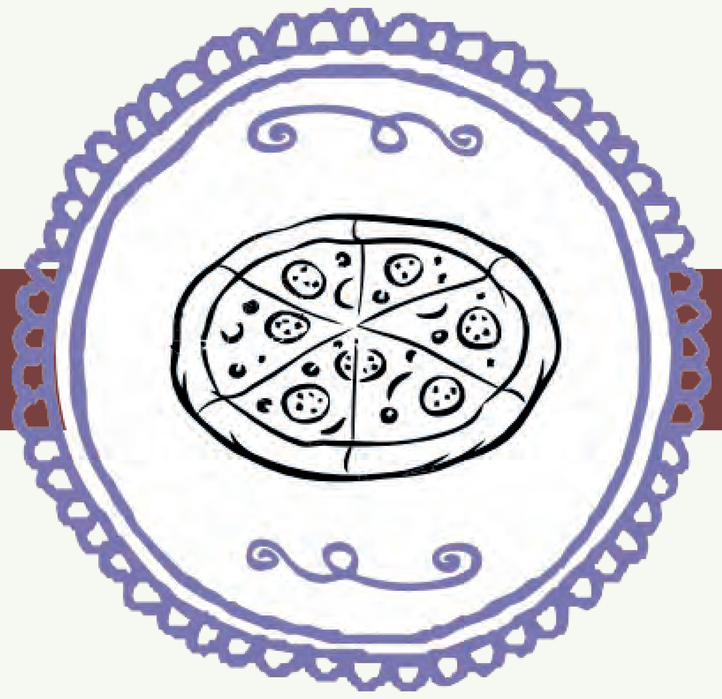
almaregården

Välkommen till vår trädgårdsbistro! Här serverar vi enklare rätter som ägnas mycket omsorg och omtanke. Även dryckerna är noggrant utvalda eftersom vi vill bjuda på sådant som vi själva tycker är gott och prisvärt. Hoppas du tycker detsamma. De flesta av våra bakverk kommer från Olof Viktors i Glemminge på Österlen.
Smaklig spis!

SMÅRÄTTER & TILLTUGG

Marcona mandlar	49:-
Chilinötter	35:-
Oliver, Nocellara	49:-
Mini salami	49:-
Fläsksvålar	35:-
Yurrita Sardell 50g i olivolja Handfiléad ansjovis från Biscayabukten, utan skinn och ben. Serveras med bröd och citron	95:-
Yurrita Sardell 50g, i vinäger Handfiléad ansjovis från Biscayabukten, utan skinn och ben. Serveras med bröd och citron	95:-
Ost & Charkbricka, lagom för 2 pers. Utvalda charkuterier, ostar, oliver mm	195:-
Ugnsgratinerade Nachos Serveras med tomatsalsa och aioli, toppas med riven cheddarost	85:-

FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



Jultallrik — 225:-
3 sorters sill, ägg, Böstekavring, skinka, kanelfläsk, rökt korv, köttbullar, prinkorv, senap, rödbetssallad, rödkål

Silltallrik — 95:-
3 sorters sill, ägg, Böstekavring

Korvtallrik — 125:-
2 st Tyska Bratwurst med örter, surkål, surdegsbröd, senap

Vår berömda Gulaschsoppa — 125:-
Serveras med bröd och en klick cremefraiche

Skogssvampsoppa — 125:-
Serveras med bröd

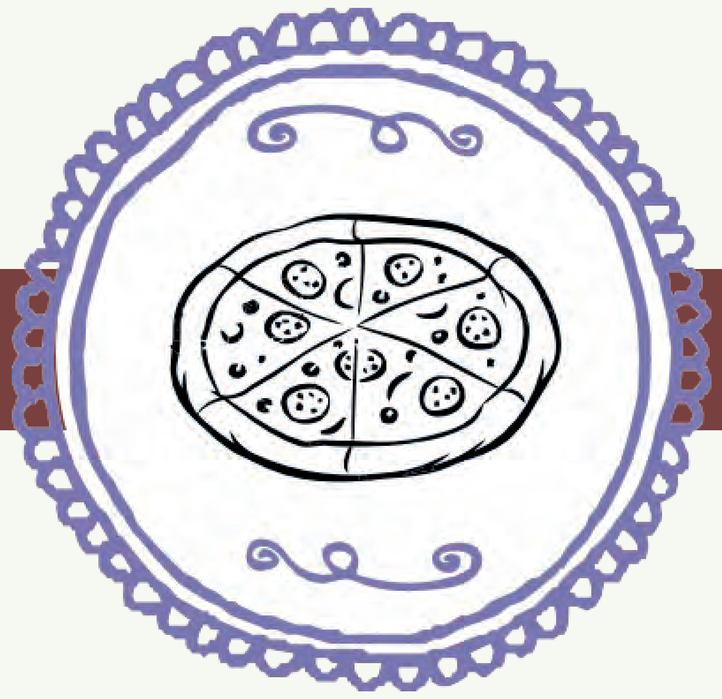
LEVAINMACKA -kall macka-

Brie — 85:-
Brie de Meaux, marmelad gjord på gröna tomater

Halloumi — 85:-
Halloumi, körsbärstomater

Räkor — 135:-
150 g handskalade räkor, hemmagjord dillmajonäs, ägg

FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



PIZZA med surdegsbotten -alla pizzor toppas med ruccola-

Serrano 125:-
Tomatsås, mozzarella, pesto, serranoskinka, körsbärstomater

Salami 125:-
Tomatsås, mozzarella, salami, fetaost

Tomat & Ost 110:-
Tomatsås, mozzarella

Löjrom 185:-
Cremefraiche, mozzarella, brännvinsost, rödlök, gräslök, löjrom

Chèvre 135:-
Cremefraiche, chevréost, mozzarella, brännvinsost, päron, valnötter
honung, crema balsamico

Svamp 135:-
Cremefraiche, mozzarella, portabello, champinjon, skogschampinjoner

Tillägg Pizza

Glutenfri botten 15:-

Extra Räkor 25:-

FÖR DEN SÖTSUGNA

En kula glass — 29:-
Ingen sylt, ingen sås, ingen grädde, ”bara en kula glass”

Chokladfondant — 69:-
Serveras med vispgrädde, en dröm för chokladälskaren

Ostbricka — 135:-
3 sorters ost, marmelad, oliver och kex

Pannkakstallrik — 59:-
2 Pannkakor serveras med sylt, vaniljglass och chokladsås

+ extra pannkaka — 20:-

Smoothie — 49:-
Se separat meny

Pepparkakor & Grönmögelost — 75:-
Gott till glöggen!

Kakor från Olof Viktors
se vår kakkyl

VITT VIN

101 Paul mas Valmont Blanc — 85:-/340:-

Frankrike, blandade druvor. Smaken är fruktig, ändå torr med inslag av citrus, tropisk frukt och en relativt lång eftersmak

102 Franschhoek Cellar Sauvignon Blanc — 95:-/395:-

Sydafrika, 90% Sauvignon Blanc, 10% Semillon. Tydlig doft av tropisk frukt, inslag av chilipeppar. Frisk, fruktig smak med toner av krusbär, grapefrukt och ananas. En pigg syrlighet i bakgrunden

103 Leth Grüner Veltliner Famil Reserva — 110:-/440:-

Österrike, Gruner Veltliner. Tonerna i vinet är fruktiga och kryddiga med inslag av vitpeppar och grape. Avslutningen är lång med härlig mineralitet och en lång fet eftersmak

104 Lergenmüller Johannes L Riesling — 120:-/480:-

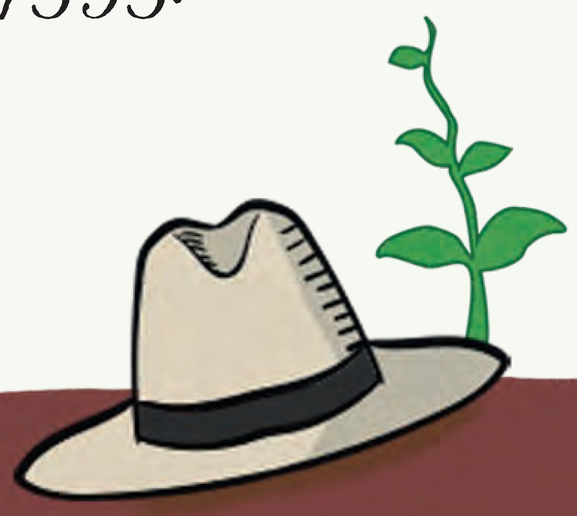
Tyskland, Riesling. En mycket typisk Riesling. Fräsch, fruktig och torr med pigga citrustoner. Elegant och krispig med mineralitet.
Lång eftersmak

105 Nino Negri Alpi Retiche Bianco — 130:-/520:-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Vinet är torrt i stilen med en härlig fräschör. Tonerna i vinet går åt litchi, gröna äpplen och citrus.

106 Black Stallion Chardonnay — 150:-/595:-

USA, Napa Valley Kalifornien. Chardonnay. Aromer av smörkola och karamell balanseras med inslag av citron och kryddig mandel. Smaker av mandel, toast och persika blandas perfekt i gommen



VITT VIN

107 Chablis, Domaine du Chardonnay Chablis 2020 165:-/640:-

Frankrike, Chardonnay. Chablis. Torr med fruktsyra och mineralkaraktär

108 Chablis, Premier Cru Fourchaume 220:-/850:-

Frankrike, Chardonnay. Chablis. Ett rent och snyggt Chablis Premier ' Cru vin med tydliga citrustoner och lång, elegant och silkig eftersmak

109 Åhus Solaris 2020, 50 cl 170:-/495:-

Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, något aromatiskt, påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, gula krusbär, fläder och citron

110 Åhus Solaris EQ 2020, 50 cl 190:-/550:-

Sverige, Åhus. Solaris. Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag röda och gröna äpplen, mandel, aprikos, krusbär, kryddor och honung

111 Åhus Solaris XO, 75 cl 160:-/620:-

Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, påtagligt frisk, nyanserad smak med inslag av fat, gula äpplen, ananas, mandelmassa, kryddor, apelsinblommor och citron.

112 Åhus GULD, Iscider 20 cl 450:-

Sverige Åhus. Iscider av äpplen från Härnestad. En fruktig mycket söt och påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, aprikosmarmelad, apelsin och mandelmassa.

RÖTT VIN

201 Paul mas Valmont Rouge — 85:-/340:-

Frankrike Blandade druvor. Det är ett välbalanserat vin med fruktighet och rund skön känsla där främst plommon, hallon och en viss kryddighet är vinets kärna.

202 Franschhoek Cellar Shiraz — 95:-/395:-

Sydafrika Shiraz. Mörkt plommonfärgat. Stor, bärig och fruktig doft med kryddiga inslag. Rik och fyllig smak med toner av mullbär, plommon, peppar och kryddor. Mjuka och mogna tanniner

203 Crocera Barbera d´Asti — 115:-/460:-

Italien Piemonte. Zinfandel. Djupt röd färg med doft av björnbär, kryddor och kakao. Smak av mogna körsbär, plommon och röda bär.

204 Bolla Valpolicella Ripasso Superiore — 125:-/495:-

Italien Venetien. Valpolicella Corvina. Tonerna i vinet går åt mörk frukt som vildhallon, mörka körsbär och björnbär. Avslutningen är elegant med fina kryddor och mjuka tanniner

205 Nino Negri Le Tens Sassella — 150:-/595:-

Italien Lombardiet. Nebbiolo. Vinet känns moget i stilen med inslag av hallon, körsbär,nypon, kanel, kakao och rosor. La Tense uppvisar ett bra djup med lång eftersmak av kryddor och katrinplommon som avslutas med bra tanninstruktur.

RÖTT VIN

206 Franschhoek Cellar Last Elephant 210:-/840:-
Sydafrika Merlot. Kraftfullt elegant med fina tanniner, svarta vinbär, körsbär, mullbär tillsammans med cederträ, bly och cigarrarom

207 ABC Santa Barbara Pinot Noir 195:-/780:-
USA, Santa Barbara Kalifornien. Pinot Noir. Aromatisk doft med inslag av jordgubbar och hallon. Lång frisk smak med toner av fat, anis och kryddnejlika.

208 Black Stallion Cabernet Sauvignon 160:-/640:-
USA Napa Valley kalifornien. Cabernet Sauvignon. Nyanserad, mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, ceder, mörk choklad, björnbär och kaffe

209 Black Stallion Los Carneros Pinot Noir 2020 160:-/640:-
USA Napa Valley Kalifornien. Pinot Noir. Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, nougat, körsbär, kardemumma, choklad, kaffe och vanilj

210 Åhus Léon Millot 75 cl 160:-/640:-
Sverige Åhus. Léon Millot. Fruktig och bärig med toner av svarta vinbär, örter, slånbär, hallon, choklad och lakrits

211 Barbaresco Casa Vinicola Fratelli 195:-/775:-
Italien Piemonte. Nebbiolo Kraftfullt elegant med mjuka tanniner, mörka bär, viol

212 Chianti Azienda Uggiano Fagiono 150:-/595:-
Italien Toscana, Sangiovese Elegant med behagliga tanniner, mörka bär, körsbär, viol med en tydlig avslutning av vanilj

ROSÉ VIN

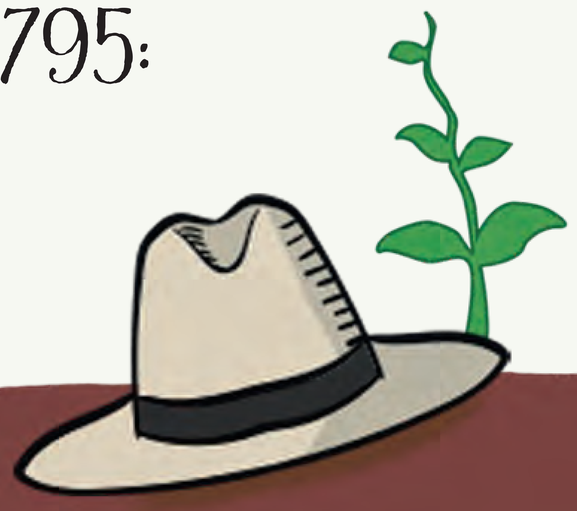
301 Paul mas Valmont Rosé — 85:-/340:-
Frankrike Blandade druvor. Tonerna går åt körsbär, jordgubbar, hallon ooch blomster.

302 La Gordonne Provence Rosé — 120:-/480:-
Frankrike Grenache. Matvänligt rosé från Provence. Friskt och bärigt

303 Åhus Vingård Rosé 2021 50 cl — 160:-/450:-
Sverige, Åhus. Rondo. Frisk och fruktig smak med inslag avjordgubbar, hallon, röda vinbär, blodgrape och örter

MOUSSERANDE VIN & CHAMPAGNE

401 Cava Ramiro Ecologica Brut	120:-/480:-
402 Mionetto Prosecco Organic DOC	95:-/380:-
403 Beaumont des Crayéres Grande Reserv 75 cl	695:-
404 Beaumont des Crayéres Grande Reserv 37,5 cl	395:-
405 Bollinger Special Cuvée Brut 75 cl	1100:-
406 Charles Heidsieck Brut Réserve 75 cl	1100:-
407 Philipponnot Royale Réserve Non Dosé 75 cl	850:-
408 Cuvée Prestige Rosé Millésime 75 cl	795:-
409 Franciacorta 75 cl	795:



ÖL & CIDER

STARK ÖL

Arboga 50 cl	75:-
Weihenstephaner Weissbier 50 cl	85:-
Corona 33 cl serveras med limeklyfta	65:-
501 Sibbarps Celebration Lager Christmas 50 cl	85:-
502 Sibbarps Winter warmer Ale 33 cl	85:-
503 Sibbarps Pilsner 33 cl	80:-
504 Sibbarps 79-MFF 50 cl	85:-
505 Sibbarps Hefe Weissbier 50 cl	85:-
506 Sibbarps Rye IPA 33 cl	80:-
507 Sibbarps Citra IPA 33 cl	80:-
508 Sibbarps Roggenbier (rågöl) 33 cl	80:-
509 Sibbarps Oktoberfest 50 cl	85:-

CIDER

Magners Original Cider 33 cl	75:-
Magners Pear Cider 33cl	75:-

FOLKÖL

510 Sibbarps Folklager 33 cl	50:-

ALKOHOLFRI ÖL

Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%)	35:-
Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%)	35:-
Melleruds Julöl 33 cl Alkoholfri (0,5%)	35:-

SNAPS & ÖVRIG SPRIT

SNAPS

Vår egen Bäsk	20:-
Aalborg Dild Akvavit	20:-
Aalborg Jubileum	20:-
Aalborg Taffel	20:-
Absolut Vodka	20:-
Skanör Akvavit	25:-
Skåne Akvavit	20:-

WHISKEY, ROM, BOURBON

Tullamore Dew, Irish Whiskey	20:-
Maker's Mark Bourbon	35:-
Maker's Mark 46 Bourbon	45:-
Rom, Hell or High	25:-
Rom, Diplomatico Reserva Exclusiva	35:-

GIN

Bombay Sapphire Gin	20:-
Hendricks Gin	30:-
Hernö Gin Eco	30:-
Monkey 47, Gin	40:-

ÖVRIG SPRIT

Jägermeister	25:-
Tequila Jose Cuervo Especial Silver	25:-
Punsch, Carlshamns Flaggpunsch	20:-
Cognac, Di Amarone	40:-
Cognac, Grönstedts Monopol	30:-

PRIS/CL

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Julmust	25:-
Läsk 50 cl CocoCola, CocaCola Zero, Fanta Apelsin, Fanta Lemon Zero, Sprite	25:-
Rième, Fransk lemonad 33 cl Apelsin, Mandarin, Citron, Citron/Mynta, Pamplemousse	29:-
Pellegrino 25 cl/75cl	15:-/40:-
Tonic Fentimans 20cl Indian Tonic, Pink Rhubarb, Pink Grapefruit	25:-
Pucko Chokladmjölk	20:-
Sibbarps Lemondrop Hopsoda 33 cl	35:-
Bellini, Alkoholfri drink	45:-

ALKOHOLFRI ÖL

Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%)	35:-
Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%)	35:-
Melleruds Julöl 33 cl Alkoholfri (0,5%)	35:-

Smoothie Smaker, se separat meny	49:-
Richard Juhlin Sparkling 75 cl Mousserande blanc de blanc Chardonnay, Alkoholfri	195:-

VARMA DRYCKER

Kaffe	25:-
Cappuccino	35:-
Kaffe Latte	40:-
Chai Latte	40:-
Dubbel Espresso	25:-
Te	25:-
Is Latte	40:-
Is Chai Latte	40:-
Extra smak Vanilj, Hasselnöt, Karamell, Salt Karamell	5:-
Varm Choklad med Vispgrädde	30:-

DRINKAR

Aperol Spritz	99:-
Sangria glas	65:-
Sangria i karaff 1l	295:-
Gin & Tonic Bombay 4cl	120:-
Gin & Tonic Hernö 4cl	160:-
Gin & Tonic Hendricks 4cl	160:-
Gin & Tonic Monkey47 4cl	200:-
Monkey47 utan tonic 4cl/6cl	160:-/240:-

VARMA DRINKAR

Lomumba 4cl/6cl — 99:-/139:-

Varm choklad, Kapten Morgan Dark rum, vispgrädde

Irish Coffé 4cl/6cl — 120:-/160:-

Kaffe, Tullamore Whiskey, Farinsocker, vispgrädde

Kaffegök 2cl/4cl — 70:-/110:-

Kaffe, 2cl Absolut, 2 sockerbitar

Denna Skånska kulturdryck serveras som sig bör i en gammaldags kaffekopp med fat. Peters Morfar Ossian brukade avnjuta denna dryck då och då.
Först dricker du "håla", dvs dricker ur kaffe så att vodkan får plats.
Häll i snapsen i kaffet. Drycken är nu lite ljusare och klar att dricka...
En kaffegök bör enligt tradition avnjutas som "Fada-kaffe".
Häll ut den på fatet. Sockerbiten mellan läpparna. Drick (eller sörpla) och njut!