almaregården

GODBITAR FRÅN JULENS MENY

Jultallrik 3 sorters sill (Brantevik, skånsk senap & Äpple/Pepparrot), ägg, hårt bröd & smör, skinka, kanelfläsk, rökt korv, Janssons frestelse, köttbullar, prinkorv, senap, rödbetssallad, rödkål	195:-
Sibbarps Christmas Celebration Lager	95:-
Vår egen Bäsk 4cl/6cl	80:-/120:-
Portvin, Grådask 6 cl	75:-
Vinglögg med tillbehör	45:-
Varm Choklad m. vispgrädde	45:-
Varm Choklad m. vispgrädde & Rom 4cl/6cl	110:-/150:-

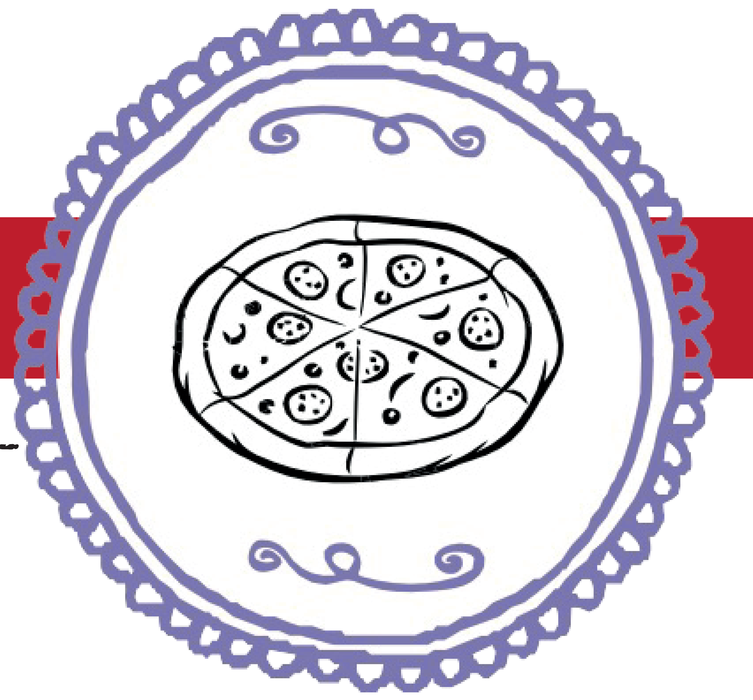
almaregården

Välkommen till vår Bistro! Här serverar vi 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

Chilinötter	35:-
Chips, Larssons Dill,Gräslök & Gräddfil	35:-
Olivmix	55:-
Spanska Sardell 50g i olivolja Sardeller från Biscayabukten, utan skinn och ben. Serveras med bröd och citron	175:-
Ost & Charkbricka, lagom för 2 pers. Utvalda charkuterier, ostar, oliver mm	195:-
Ugnsgratinerade Nachos Serveras med tomatsalsa och aioli, toppas med riven cheddarost	95:-
Heta Räkor Gambas räkor i olja med vitlök, chili och vitt vin. Serveras med bröd	145:-
Silltallrik 3 sorters sill (Brantevik, Skånsk senap & Äpple/Pepperrot), ägg, hårt bröd & smör	95:-

FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



Jultallrik 195:-
3 sorters sill (Brantevik, Skånsk senap & Äpple/Pepparrot), ägg, hårt bröd & smör, skinka, kanelfläsk, rökt korv, Janssons frestelse, köttbullar, prinkorv, senap, rödbetssallad, rödkål

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

Skogssvampsoppa 135:-
Serveras med bröd

Grekisk sallad 135:-
Tomat, gurka, rödlök, oliver, fetaost, olivolja, oregano. Serveras med bröd & smör

Tonfisk sallad 135:-
Sallad, tomat, gurka, rödlök, ägg, tonfisk, majonnäs Serveras med bröd & smör

Räk sallad 155:-
Sallad, tomat, gurka, rödlök, ägg, räkor, majonnäs. Serveras med bröd & smör

Ceasar sallad 135:-
Romansallad, Svensk kyckling, bacon, parmesanflakes, krutonger, dressing.

Brie Levainmacka, kall 95:-
Brie de Meaux, marmelad gjord på gröna tomater

Räk Levainmacka, kall 155:-
150g handskalade räkor, hemmagjord dillmajonnäs, ägg, citron

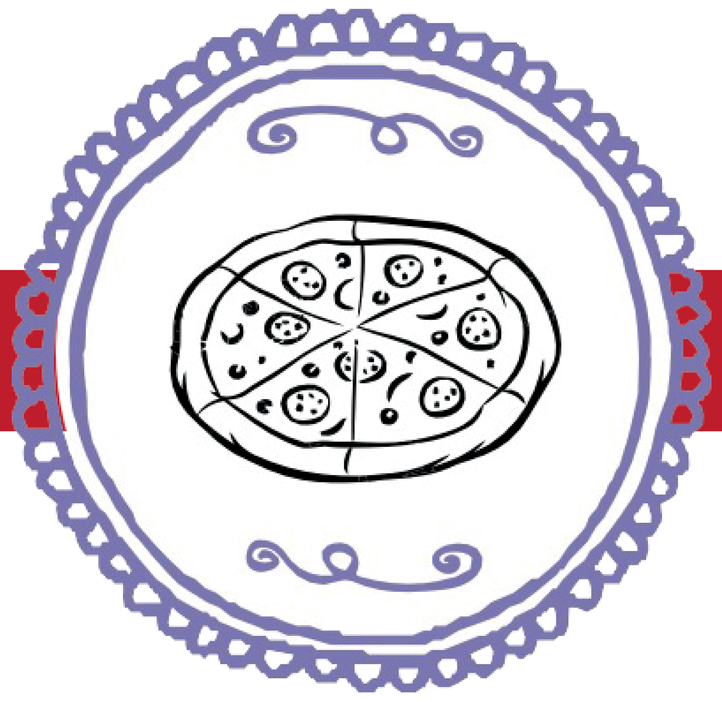
Serrano Toast dubbel, varm 95:-
Levain med serranoskinka, ost, mozzarella, salviapesto, ruccola, fikonbalsamvinäger

Kyckling-Mozzarella dubbel, varm 110:-
Levain med Svensk kyckling, ost, mozzarella, pesto, ruccola

Pasta Girasole Burrata 135:-
Äggpasta av finaste durumvete med en fyllning av krämig Burrata ost
Slungas i smör, toppas med Ruccola och soltorkade körsbärstomater

Pasta Girasole Svamp 135:-
Äggpasta av finaste durumvete med en fyllning av ugnsbakad Champinjon, Karl-Johansvamp
och mjuk mozzarella. Severas med smörstekta champinjoner, hyvlad Parmesan och toppas med Ruccola

FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



PIZZA med surdegsbotten -alla pizzor toppas med ruccola-

Tomat & Ost 135:-
Tomatsås, mozzarella

Tomat, Skinka & Svamp 145:-
Tomatsås, mozzarella, rökt skinka, färska champinjoner

Tomat, Skinka & Räka 155:-
Tomatsås, mozzarella, handskalade räkor, rökt skinka

Serrano 175:-
Tomatsås, mozzarella, pesto, serranoskinka, körsbärstomater

Salami 175:-
Tomatsås, mozzarella, salami, fetaost

Svamp-Bianco 175:-
Cremefraiche, mozzarella, lagrad ost, portabello, champinjon

Lyxpizza-Chèvre 195:-
Cremefraiche, chèvreost, mozzarella, lagrad ost, päron, valnötter, honung, crema balsamico

Lyxpizza-Löjrom 225:-
Cremefraiche, mozzarella, lagrad ost, rödlök, gräslök, löjrom

Lyxpizza-Räka 195:-
Cremefraiche, mozzarella, lagrad ost, rödlök, gräslök, handskalade räkor

Tillägg Pizza

Sidesallad	25:-
Glutenfri botten	25:-
Extra Räkor eller extra Serrano/skiva	25:-
Extra Svamp, färska champinjoner & portabello	20:-
Extra Salami, extra fetaost eller extra Mozarella	20:-

FÖR DEN SÖTSUGNA

En kula vaniljglass — 39:-
Ingen sylt, ingen sås, ingen grädde, "bara en kula vaniljglass"

Chokladfondant — 75:-
Serveras med vispgrädde, en dröm för chokladälskaren

Limoncello Glassbakelse — 79:-
En kärna av Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng

Choklad Glassbakelse — 79:-
Chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao

Pistage Glassbakelse — 79:-
Pistageglass med en kärna av pistagekräm, dekorerad med karamelliserade hasselnötter och krossade pistagenötter.

Kokos & Hasselnöts Glassbakelse — 79:-
Kokosglass med en krämig kärna av nougat. Täckt med hackade hasselnötter, maräng och riven kokos

Citron fylld med citronsorbet — 95:-

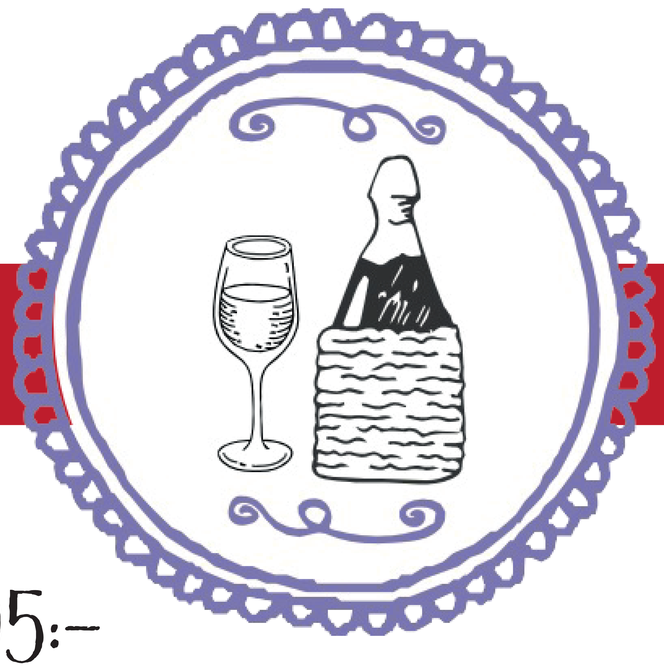
Kokosglass i kokosnötsskal — 95:-

Pannkakstallrik — 69:-
2 Pannkakor serveras med sylt och vispgrädde

+extra pannkaka 30:-

Nutella Pizza — 95:-
Serveras med färska bär

VITT VIN



101 Paul mas Valmont Blanc 95:-/395:-

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

102 Franschhoek Cellar Sauvignon Blanc 110:-/450:-

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 125:-/495:-

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 140:-/550:-

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 135:-/545:-

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

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 — 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.

113 San Giovanni Gyo Felerio DOP — 125:-/495:-
Italien, Marche Pecorino. Friskt och fruktig smak med inslag av päron, persika, citrus och mineraler. Aromatiskt vin med fin balans mellan frukt och syra Lång eftersmak

114 Chateau du Cray Bourgogne Chardonnay — 200:-/795:-
Frankrike, Bourgogne Chardonnay. Krispig vit Bourgogne med inslag av persika, päron och toner av citrus samt något smörig.

RÖTT VIN

202 Franschhoek Cellar Shiraz — 110:-/450:-

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 — 130:-/520:-

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 — 140:-/575:-

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 — 155:-/620:-

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.

206 Franschhoek Cellar Last Elephant — 225:-/895:-

Sydafrika Merlot. Kraftfullt elegant med fina tanniner, svarta vinbär, körsbär, mullbär tillsammans med cederträ, bly och cigarrarom

207 ABC Santa Barbara Pinot Noir — 205:-/820:-

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 — 175:-/695:-

USA Napa Valley kalifornien. Cabernet Sauvignon. Nyanserad, mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, ceder, mörk choklad, björnbär och kaffe

RÖTT VIN

210 Åhus Léon Millot 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

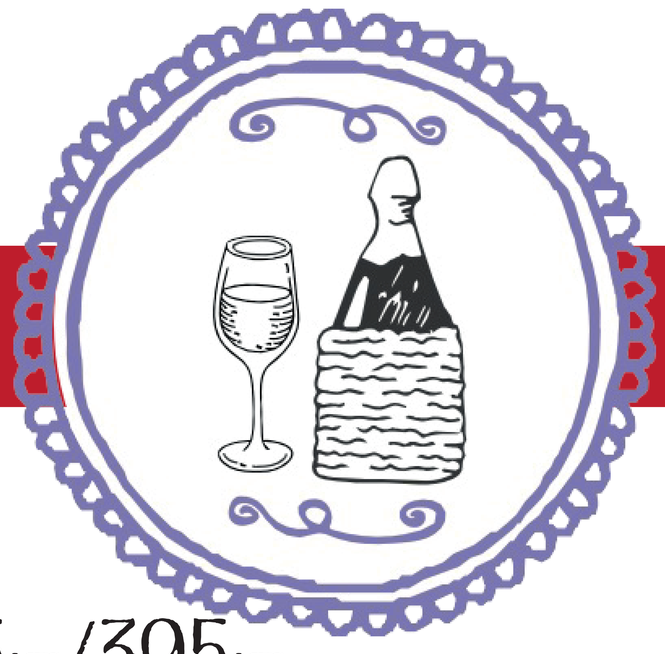
213 San Giovanni Gyo Piceno Superiore 125:-/495:-
Italien, Burgenland Montepulciano Sangiovese. Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, frukt och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral.

214 San Giovanni Leo Guelfus Piceno Sup 175:-/595:-
Italien, Burgenland. Montepulciano, Sangiovese. Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, plommon, örter och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral. Elegant avslutning och en mycket lång eftersmak.

215 Chateu Du Cray Bourgogne Pinot Noir 200:-/795:-
Frankrike, Bourgogne. Pinot Noir. Frisk och fruktig smak med inslag av hallon, blåbär, örter, jordgubbar och kryddor. Elegant vin med balanserad fatkaraktär och god mineralitet.

216 Kendall Vintner's Reserve Zinfandel 195:-/770:-
USA, Kalifornien. Zinfandel. Medelfylligt friskt vin med inslag av hallon, plommon, ceder, kryddor och fat. Fruktig eftersmak med väl integrerade tanniner. Passar till nöt, lamm, pizza och ost.

ROSÉ VIN



301 Paul mas Valmont Rosé 95:-/395:-
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 125:-/495:-
410 Cava Copa Schia Brut Reserva Empocion 150:-/595:-
402 Prosecco MionettoOrganic DOC 110:-/450:-
409 Franciacorta 75 cl 795:-
411 Åhus Bobblor 2021 850:-
Guldmedalj Catavinum World Wine & Spirits Competition.
Seyval Blanc, frisk & fruktig smak

Champagne

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 1200:-
406 Charles Heidsieck Brut Réserve 75 cl 1200:-
407 Philipponnot Royale Réserve Non Dosé 75 cl 850:-
408 Cuvée Prestige Rosé Millésime 75 cl 795:-

ÖL & CIDER

STARK ÖL

Mariestad 50 cl	85:-
Arboga 50 cl	80:-
Weihenstephaner Weissbier 50 cl	90:-
Corona 33 cl serveras med limeklyfta	70:-
San Miguel 33 cl, Gluten fri	75:-
504 Sibbarps 79-MFF 50 cl	90:-
509 Sibbarps Licorice stout 33 cl	80:-
Sibbarps Christmas Celebration Lager	95:-

ALKOHOLFRI ÖL

Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%)	50:-
Peroni 33 cl Alkoholfri (0,0%)	50:-
Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%)	50:-

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:-
Grappa, Di Amarone	40:-
Cognac, Grönstedts Monopol	30:-
Portvin, Grådask 6 cl	75:-

PRIS/CL om inget annat anges

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Läsk 33 cl CocoCola, CocaCola Zero, Fanta Apelsin, Fanta Lemon Zero, Sprite	30:-
Julmust, Apotekarens, 33 cl	30:-
Rième, Fransk lemonad 33 cl Apelsin, Mandarin, Citron, Citron/Mynta, Pamplemousse	35:-
Kullamust 25cl Äpple och Äpple/Rabarber	35:-
Kiviks fruktdryck 25cl Apelsin och Päron	15:-
Pellegrino 25cl/75cl	30:-/49:-
Ramlösa citrus 50 cl	25:-
Naturellt vatten 50 cl Stilla eller kolsyrat	25:-

ALKOHOLFRI ÖL

Staropramen 33 cl Alkoholfri (0,5%)	50:-
Peroni 33cl Alkoholfri (0,0%)	50:-
Bitburger 33 cl Alkoholfri (0,0%)	50:-

Richard Juhlin Sparkling 75 cl Mousserande blanc de blanc Chardonnay, Alkoholfri	195:-

VARMA DRYCKER

Kaffe	30:-
Cappuccino	40:-
Kaffe Latte	40:-
Is Latte	40:-
Enkel Espresso	30:-
Dubbel Espresso	37:-
Macchiato	35:-
Americano	30:-
Extra shot	7:-
Te	30:-
Chai Latte, varm	40:-
Is Chai Latte	40:-
Extra smak Vanilj, Hasselnöt, Karamell, Salt Karamell	5:-
Varm Choklad med Vispgrädde	45:-
Vinglögg med tillbehör	45:-
Alkoholfri Glögg med tillbehör	35:-

Samtliga kaffesorter kan fås med Koffeinfritt kaffe

DRINKAR

Aperol Spritz	99:-
Limoncello Spritz	99:-
Sangria glas	70:-
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 — 110:-/150:-

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!