almaregården

GODBITAR FRÅN JULENS MENY

Jultallrik 3 sorters sill (Brantevik, Skånsk senap & Kräftsill), ägg, hårt bröd & smör, skinka, kanelfläsk, rökt korv, Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv, senap, rödbetssallad, rödkål	195:-
Christmas Ale, Shepard Neame 50 cl	110:-
Nils Oscar Kalas Julöl 33 cl	85:-
Ljusslingan Jullager, Nya Carnegie Bryggeriet 33 cl	85:-
Julöl, Hönsinge Bryggeri 33 cl	85:-
Julmust 4,5% 33 cl	75:-
Julmust 0,0% Apotekarnes 33 cl	35:-
Vår egen Bäsk 4cl/6cl	80:-/120:-
Ekfatslagrad Skåne smaksatt med Rom 4cl/6cl	100:-/150:-
Portvin, Grådask 6 cl	75:-
Vinglögg med tillbehör	45:-
Årets Blossa glögg med tillbehör	55:-
Varm Choklad m. vispgrädde	45:-
Varm Choklad m. vispgrädde & Rom 4cl/6cl	110:-/150:-

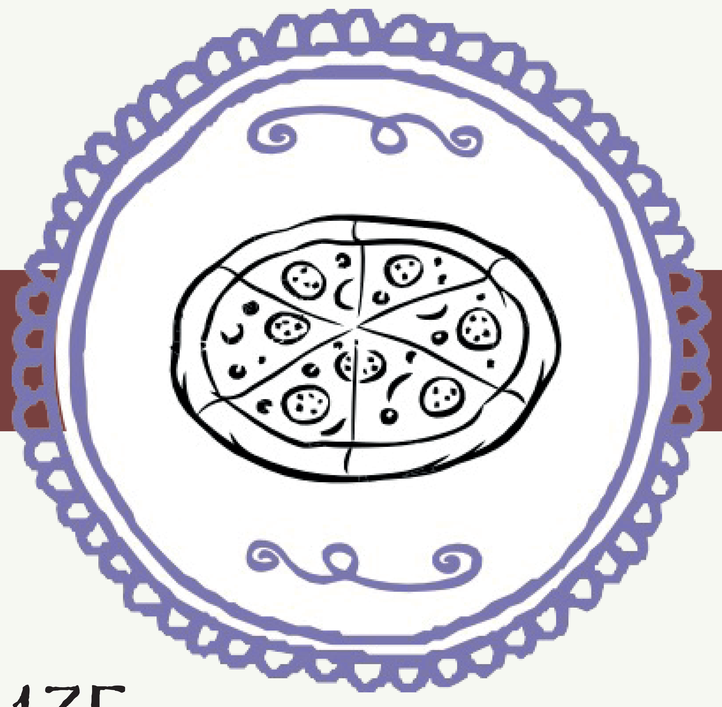
almaregården

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

Chilinötter	39:-
Våra egna rostade mandlar Skållade mandlar rostade med äggvita och salt	50:-
Oliver, gröna Halkidiki	45:-
Ölkorv	35:-
Spanska Sardeller 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	225:-
Ugnsgratinerade Nachos Serveras med tomatsalsa och aioli, toppas med riven cheddarost	95:-

FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



Ceasar sallad
Romansallad, Ceasar dressing, parmesanflakes, krutonger

med svensk kyckling, bacon 135:-

med räkor 155:-

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

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

Peters Hemmagjorda Ärtsoppa 135:-
Pannkaka efter ärtsoppa 30:-

Skogssvampsoppa 135:-
Serveras med bröd

Fisksoppa 155:-
Fisksoppa med räkor, lax & torsk. Serveras med bröd & Aioli

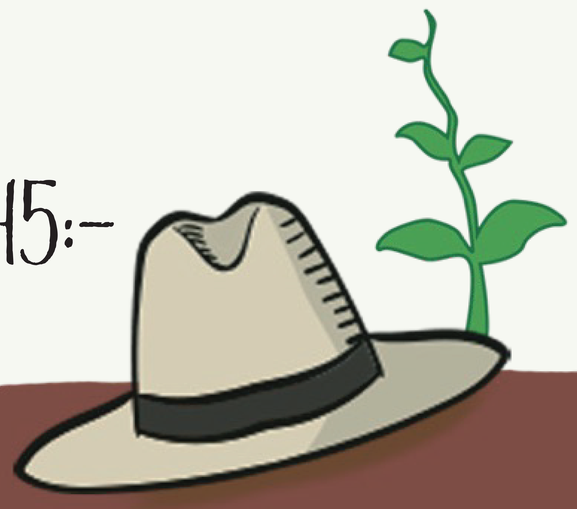
Tomatsoppa 125:-
Serveras med bröd

Vår berömda Gulaschsoppa 135:-
Serveras med bröd och en klick cremefraiche

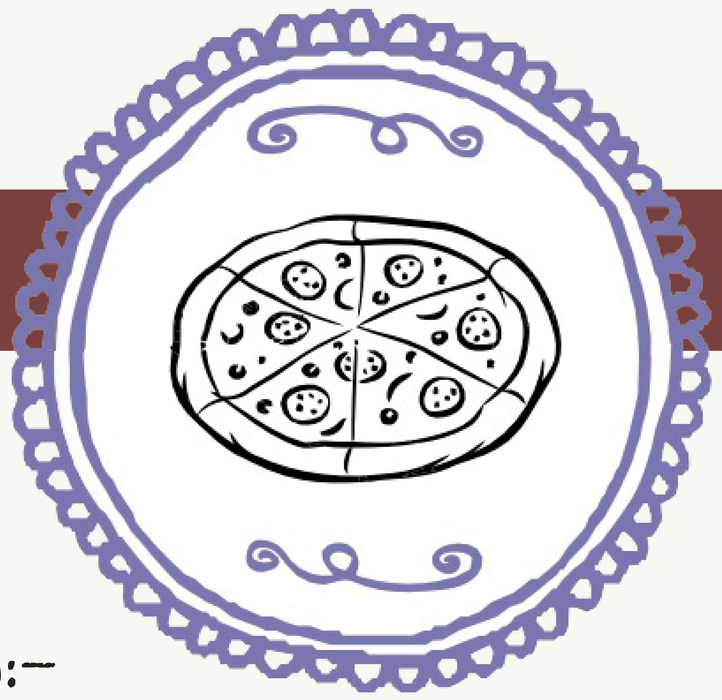
Pasta Girasole Burrata 135:-
Äggpasta av finaste durumvete med en fyllning av krämig Burrata ost
Slungas i smör och soltorkade körsbärstomater, toppas med Ruccola & hyvlad Parmesan

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

Ostfondue, Kaltbach (minst 2 pers.) 245:-
Serveras med baguette, päronklyftor, salami, serrano & cornichons



FÖR DIG SOM ÄR LITE MER HUNGRIG



PIZZA med surdegsbotten -alla pizzor toppas med ruccola-

Kan även fås glutenfri + 25:-

Tomat & Ost 135:-
Tomatsås, mozzarella

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

Tomat, Skinka & Räka 155:-
Tomatsås, mozzarella, 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, räkor

För de minsta

Toast Ost & Strimlad rökt skinka 75:-

Pannkakstallrik 69:-
2 Pannkakor serveras med sylt & grädde

FÖR DEN SÖTSUGNA

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

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, vispgrädde och chokladsås

+extra pannkaka 30:-

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

106 Black Stallion Chardonnay — 195:-/795:-
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

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

VITT VIN

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:-

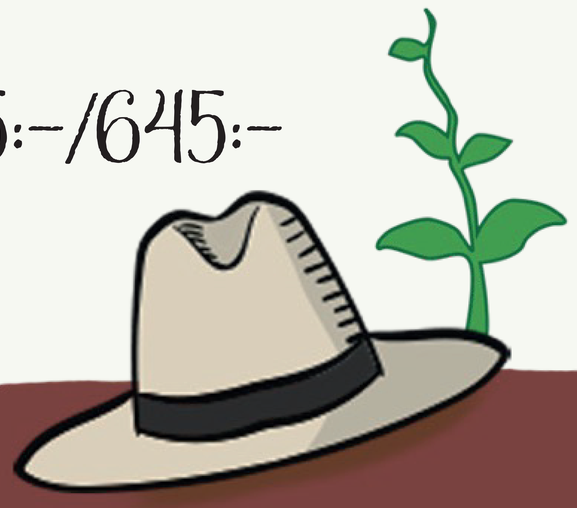
Italien, Marche Pecorino. Friskt och fruktig smak med inslag av päron, persika, citrus och mineraler. Aromatiskt vin med fin balans mellan frukt och syra Lång eftersmak

114 Chateau du Cray Bourgogne Chardonnay — 210:-/795:-

Frankrike, Bourgogne Chardonnay. Krispig vit Bourgogne med inslag av persika, päron och toner av citrus samt något smörig.

115 QM Alvarinho — 165:-/645:-

Portugal Mancao e Melgaco, Alvarinho. Balanserad, läckert mogen frukt, stor frächör och mineralitet. Karaktär av exotisk frukt, citrus, apelsintoner och vita blommor



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 150:-/595:-

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 Voghera Langhe Nebbiolo 175:-/695:-

Italien Piemonte Druva: Nebbiolo Harmonisk, fruktig och kryddig smak av mörka bär och viol samt balanserande tanniner. Intensiv och delikat doft.

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 225:-/895:-

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.

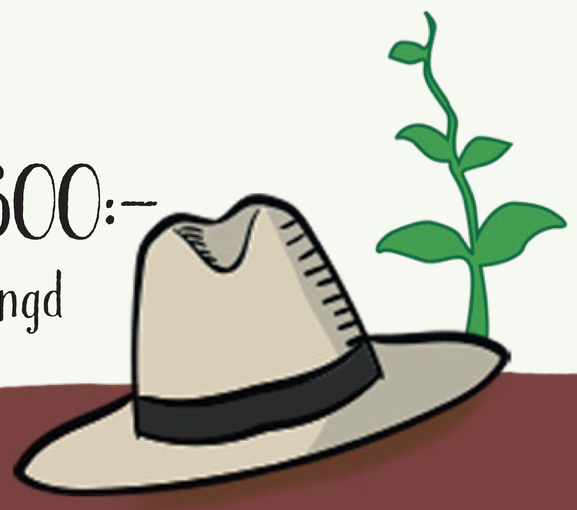
214 San Giovanni Leo Guelfus Piceno Sup — 175:-/695:-
Italien, Burgenland. Montepulciano, Sangiovese. Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, plommon, örter och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral. Elegant avslutning och en mycket lång eftersmak.

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.

217 La Spinetta Barbaresco Bordini — 1400:-
Italien Piemonte, Nebbiolo. Smaken domineras av den fylliga kroppen, den röda frukten, toner av fat och med en frisk balanserad syra och markerade unga tanniner

218 La Spinetta Barolo Garetti — 1600:-
Italien Piemonte, Nebbiolo. Stor fyllig kropp, frisk syra, markerade tanniner och en intensiv längd



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.

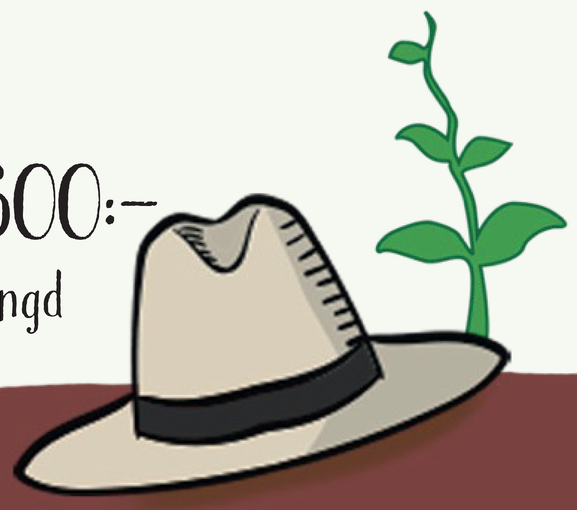
214 San Giovanni Leo Guelfus Piceno Sup — 175:-/695:-
Italien, Burgenland. Montepulciano, Sangiovese. Mörk rubinröd färg. Läcker doft av röda bär, plommon, örter och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral. Elegant avslutning och en mycket lång eftersmak.

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.

217 La Spinetta Barbaresco Bordini — 1400:-
Italien Piemonte, Nebbiolo. Smaken domineras av den fylliga kroppen, den röda frukten, toner av fat och med en frisk balanserad syra och markerade unga tanniner

218 La Spinetta Barolo Garetti — 1600:-
Italien Piemonte, Nebbiolo. Stor fyllig kropp, frisk syra, markerade tanniner och en intensiv längd



ÖL

STARK ÖL

Mariestad 50 cl	85:-
Arboga 50 cl	80:-
Peroni 33 cl	75:-
Weihenstephaner Weissbier 50 cl	90:-
Corona 33 cl serveras med limeklyfta	70:-

ALKOHOLFRI ÖL

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

Lorem ipsum

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:-

PRIS/CL

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Läsk 33 cl CocoCola, CocaCola Zero, Fanta Apelsin	35:-
Rième, Fransk lemonad 33 cl Apelsin, Mandarin, Citron, Citron/Mynta, Pamplemousse	39:-
Kullamust 25 cl Äpple och Äpple/Rabarber	35:-
Kiviks fruktdryck 25 cl Apelsin och Päron	15:-
Pellegrino 25 cl/100cl	30:-/65:-
Ramlösa 50 cl Naturell och Citrus	30:-
Ramlösa stilla vatten 50 cl	30:-

ALKOHOLFRI ÖL

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

Smoothie Passion eller Jordgubb	69:-
Richard Juhlin Sparkling 75 cl Mousserande blanc de blanc Chardonnay, Alkoholfri	195:-

VARMA DRYCKER

Kaffe	39:-
Cappuccino	49:-
Kaffe Latte	49:-
Is Latte	49:-
Enkel Espresso	35:-
Dubbel Espresso	39:-
Macchiato	39:-
Americano	39:-
Extra shot	10:-
Te	39:-
Chai Latte, varm	49:-
Is Chai Latte	49:-
Extra smak Vanilj, Hasselnöt, Karamell, Salt Karamell	5:-
Varm Choklad med Vispgrädde	49:-

Samtliga Kaffesorter kan fås med Koffeinfritt kaffe

DRINKAR

Aperol Spritz	125:-
Limoncello Spritz	125:-
Paloma 4 cl Tequila, limejuice, sockerlaq, Pamplemousse läsk	145:-
Sangria glas	75:-
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!