

Almaregården

- Bistro & Café -

Välkommen till vår Bistro & Café. **Beställning och betalning sker i butikens kassa.** Här serverar vi enklare rätter som ägnats mycket kärlek och de bästa råvarorna. Du väljer själv om du vill sitta utomhus i vår Trädgårdsbistro eller inomhus i vår gammeldags mysiga matsal. Eftersom vi själva älskar goda viner så har vi en väl tilltagen vin-meny där de flesta vinerna serveras på både glas och flaska.

Väl mött och Smaklig spis!

Christina & Peter med personal.



Smårätter & Tilltugg

Chilinötter 39:-

Snacks i påse; Ostbågar, Chips 29:-

Våra egna rostade mandlar 50:-
Skållade mandlar rostade med äggvita och salt

Oliver, gröna Halkidiki 45:-

Ölkorv 35:-

Ost & Charkbricka 225:-
Utvalda charkuterier, ostar, oliver, marmelad & kex.
Lagom för 2 personer

Ugnsgratinerade Nachos 95:-
Serveras med tomatsalsa och aioli, toppas med riven cheddarost.

Heta Räkor 155:-
9 st Gambas-räkor i olja med vitlök, chili och vitt vin.
Serveras med bröd.

Soppa

Skogssvampsoppa 145:-
Serveras med bröd.

Fisk & Skaldjurssoppa 175:-
Med handskalade räkor, lax och torsk.
Serveras med bröd och vår egen aioli.

Tomatsoppa 125:-
Serveras med bröd

Almaregården

- Bistro & Café -

Vår berömda Gulaschsoppa 145:-
Serveras med bröd och en klick cremefraiche

Pasta

Pasta Girasole Burrata 135:-
Äggpasta av finaste durumvete med en fyllning av krämig Burrata ost. Slungas i smör och saltorkade körsbärstomater. Toppas med ruccola och hyvlat parmesan.

Pasta Girasole Svamp 135:-
Äggpasta av finaste durumvete med en fyllning av ugnsbakad champinjon och Karl-Johan svamp och mozzarella. Serveras med smörstekta champinjoner och toppas med ruccola och hyvlat parmesan.

Sallader

Caesar sallad 165:-
Romansallad, Svensk kyckling, bacon, parmesanost, krutonger, Caesardressing.

Grekisk Sallad 145:-
Tomat, gurka, rödlök, oliver, olivolja, fetaost, oregano. Serveras med bröd.

Tonfisk Sallad 155:-
Sallad, tomat, gurka, rödlök, ägg, tonfisk, majonäs, valnötter. Serveras med bröd.

Räk Sallad 175:-
Sallad, tomat, gurka, rödlök, ägg, handskalade räkor, majonäs. Serveras med bröd.

För de minsta

Varm toast 75:-
Ljust bröd, ost, strimlad rökt skinka

Pannkakstallrik 69:-
2 pannkakor serveras med sylt och vispgrädd

Almaregården

- Bistro & Café -

Levainmacka, kall

Briemacka 110:-
*Brieost på lätt rostat Levainbröd.
Marmelad gjord på gröna tomater, Ärtskott, valnötter.*

Vår Räkmacka 175:-
*150 gram handskalade räkor på lättrostat Levainbröd.
Vår egen dillmajonäs, ägg, citron, gräslök.*

Toast, varm dubbel macka

Serranotoast 135:-
*Levainbröd med serranoskinka, ost, mozzarella, pesto,
Ruccola, balsamvinäger. Serveras med sallad.*

Kyckling & Mozzarella Toast 135:-
*Levainbröd med svensk kyckling, ost, mozzarella, pesto, ruccola.
Serveras med sallad.*

Croque Monsieur 135:-
*Klassisk toast på vårt sätt. Levainbröd, rökt skinka, ost,
Dijonsenap. Serveras med sallad.*

Almaregården

-

Bistro & Café -

Surdegs-Pizza

- Alla pizzor toppas med ruccola.
- Samtliga pizzor kan även fås glutenfri + 25 kronor

Tomat & Ost <i>Tomatsås, Mozzarella</i>	135:-
Tomat, Svamp, Skinka <i>Tomatsås, Mozzarella, rökt skinka, färska champinjoner</i>	145:-
Tomat, Räkor, Skinka, <i>Tomatsås, Mozzarella, rökt skinka, handskalade räkor</i>	155:-
Serrano <i>Tomatsås, Mozzarella, pesto, serranoskinka, körsbärstomater</i>	175:-
Svamp, Serrano <i>Tomatsås, Mozzarella, serranoskinka, färska champinjoner</i>	175:-
Salami <i>Tomatsås, Mozzarella, salami, fetaost</i>	175:-
Svamp Salami <i>Tomatsås, Mozzarella, salami, färska champinjoner</i>	175:-
Svamp-Bianco <i>Crème fraiche, Mozzarella, lagrad ost, färsk svamp av portabello och champinjoner.</i>	175:-
Lyxpizza Chèvre <i>Crème fraiche, chèvreost, mozzarella, lagrad ost, päron Valnötter, honung, crema balsamico.</i>	195:-
Lyxpizza Löjrom <i>Crème fraiche, Mozzarella, lagrad ost, rödlök, gräslök, löjrom</i>	225:-
Lyxpizza Räkor <i>Crème fraiche, Mozzarella, lagrad ost, rödlök, gräslök, handskalade räkor.</i>	195:-

Almaregården

- Bistro & Café -

För den sötsugna

<i>En kula glass</i>	39:-
<i>Ingen sylt, ingen sås, ingen grädde, "bara en kula glass".</i>	
<i>Glasscoupé</i>	90:-
<i>3 sorters glas. Vispgrädde. Chokladsås och topping.</i>	
<i>Chokladfondant</i>	75:-
<i>En dröm för chokladälskaren. Serveras med vispgrädde.</i>	
<i>Limoncello Glassbakelse</i>	79:-
<i>En kärna av Limoncellocrème täckt med citronglas, täckt av finhackad maräng.</i>	
<i>Affogato</i>	75:-
<i>En kula vaniljglass med Espresso över.</i>	
<i>Pannkakstallrik</i>	69:-
<i>2 Pannkakor serveras med sylt och vispgrädde.</i>	
<i>+ extra pannkaka 30:-</i>	

Kaffe

<i>Bryggkaffe</i>	39:-
<i>Te</i>	39:-
<i>Cappucino</i>	49:-
<i>Kaffe Latte</i>	49:-
<i>Dubbel Espresso</i>	39:-
<i>Macchiato</i>	39:-
<i>Espresso med varm mjölk</i>	
<i>Americano</i>	39:-
<i>Extra shot med Espresso</i>	10:-
<i>Is Latte</i>	49:-
<i>Extra Smak</i>	5:-
<i>Vanilj, Hasselnöt, Karamell, Salt-karamell.</i>	

Almaregården

- Bistro & Café -

Chai Latte, varm
Is Chai Latte

49:-
49:-

Kakor

- Det exakta erbjudandet av kakor kan variera. Dagens erbjudande av kakor och bakverk presenteras i kak-kylan i butiken.

Morotskaka från Olof Viktors 65:-

Cheesecake från Olof Viktors 65:-
Topping varierar. Fråga personalen.

Kolatriangel från Olof Viktors 49:-
Serveras med vispgrädde

Toscabit från Olof Viktors 55:-

Chokladboll från Olof Viktors 39:-

Citronmarängpaj från Olof Viktors 65:-

Fransk Chokladtårta från Olof Viktors 65:-

Pecannötkolapaj från Olof Viktors 65:-

Gräddbulle med kokos från Olof Viktors 39.-

Gräddbulle dulcey med saltrostade mandelflarn 39.-
Från Olof Viktors

Kannelsnäcka från Olof Viktors 39.-

Kardemummasnurra från Olof Viktors 39.-

Punschrulle "Dammsugare" 25.-

Almaregården

- Bistro & Café -

Drinkar & Cocktails

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, bubbelvatten, Apelsinskiva</i>	125:-
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, bubbelvatten, Citronskiva</i>	125:-
Sangria i glas	75:-
Sangria i karaff, 1 liter	295:-
Espresso Martini, 3cl Vodka, 3cl Kahlua <i>3cl Absolut Vodka, 3cl Kahla, Dubbel Espresso</i>	145:-
Vodka Russchian, 4cl/6cl <i>Absolut Vodka, Schweppes Russchian Tonic</i>	120:- / 160:-
Lomumba 4cl/ 6cl <i>Varm choklad, Mörk rom, vispgrädde</i>	110.- / 150.-
Irish Coffé 4cl/ 6cl <i>Kaffe, Tullamore Whiskey, Farinsocker, vispgrädde</i>	120.- / 160.-
Kaffegök 2cl/ 4cl <i>Kaffe, Absolut vodka, 2 sockerbitar bredvid.</i>	70.- / 110.-

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

Gin & Tonic

Almaregården

- Bistro & Café -

- Du väljer själv vilken premium Tonic du vill ha. Fentimans Indian Water eller Fentimans Pink Grape.
- Pris för 4 cl. Men den går att blanda svagare eller starkare. Du bestämmer.

Gin & Tonic med Bombay Safir Gin 120:-

Gin & Tonic med Hernö Gin 160:-

Gin & Tonic med Hendricks Gin 160:-

Gin & Tonic med Monkey 47 Gin 200:-

Snaps

Pris per centiliter

Vår egen kryddade Bäsch 20.-

Aahlborg Dill Akvavit 20.-

Aahlborg Jubileum 20.-

Aahlborg Taffel 20.-

Absolut Vodka 20.-

Skåne Akvavit 20.-

Skåne Ekfatslagrad Akvavit 25.-

Skanörs Akvavit 25.-

Whiskey, Rom, Bourbon

Pris per centiliter

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

Pris per centiliter

Bombay Sapphire Gin 20.-

Hendricks Gin 30.-

Hernö Gin Eco 30.-

Monkey 47, Gin 40.-

Almaregården

- Bistro & Café -

Övrig Sprit

Pris per centiliter

<i>Jägermeister</i>	25.-
<i>Tequila Jose Cuervo Esecial Silver</i>	25.-
<i>Punsch, Carlshamns flaggpunsch</i>	20.-
<i>Grappa, di Amarone</i>	40.-
<i>Cognac, Grönstedts Monopol</i>	30.-

Mousserande Vin

Pris per glas och/eller hel flaska

<i>Cava Copa Sabia Brut Reserva. Nr.401</i>	125.- / 495.-
<i>Prosecco Perlino. Nr.402</i>	125.- / 495.-
<i>Franciacorta Castello Bonomi.75 cl. Nr.403</i>	795.-
<i>Åhus "Bobblor" 2021.75cl. Nr.404</i>	850.-
<i>Seyval Blanc. Frisk & fruktig smak.</i>	
<i>Vann guldmedalj Catavinum World Wine & Spirits Competition.</i>	

Champagne

<i>Beaumont des Crayères Grande Reserv.37,5 cl. Nr.405</i>	395.-
<i>Beaumont des Crayères Grande Reserv.75 cl. Nr.406</i>	750.-
<i>Bollinger Special Cuvée Brut.75cl. Nr.407</i>	1 300.-
<i>Charles Heidsieck Brut Reserve.75 cl. Nr.408</i>	1 200.-
<i>Cuvée Prestige Rosé Millésime.75cl. Nr.409</i>	795.-

Almaregården

- Bistro & Café -

Rosé Vin

Pris per glas och/eller hel flaska om 75 cl om inget annat anges.

Paul Mas Valmont. Nr.301 110.-/ 450.-
Frankrike. Blandade druvor. Toner går åt körsbär, jordgubbar.

La Gordonne Provence. Nr.302 130.-/ 525.-
*Frankrike. Grenache. Matvänligt rosé från Provence.
Friskt och bärigt*

Åhus Vingård Rosé 2021. 50 cl. Nr.303 450.-
*Sverige, Åhus. Rondo. Frisk och fruktig smak med inslag
av jordgubbar, hallon, röda vinbär, blodgrape och örter.*

Studio by Miraval. Nr.304 170.- / 695.-
*Frankrike. Cinsault, Grenache, Rolle. Provence.
Friskt och torrt med en bärig smak som backas upp
Av härliga mineraltoner*

La Spinetta II Rosé di Casanova. Nr.305 175.-/ 710.-
*Frankrike. Cinsault, Grenache, Rolle. Provence.
Mycket fyllig och frisk smak av bär, rabarber, persika
Och blodapelsin. Lätt porlande.*

Almaregården

-

Bistro & Café -

Vitt Vin

Pris per glas och/eller hel flaska om 75 cl om inget annat anges.

Paul Mas Valmont. Nr.101 110.-/ 450.-
*Frankrike. Blandade druvor. Smaken är fruktig
men ändå torr. Med inslag av citrus, tropisk frukt
och en relativ lång eftersmak*

Franschhoek Cellar Sauvignon Blanc. Nr.102 110.-/ 450.-
Frankrike. Blandade druvor. Smaken är fruktig

Leth Gruner Veltliner Fam.Reserva. Nr.103 125.-/ 495.-
*Österrike. Gruner Veltliner.m Fruktiga toner med kryddigt inslag.
Lång avslutning med härlig mineralitet och en lång fet eftersmak.*

Lergenmuller Johannes L Riesling. Nr.104 140.-/ 550.-
*Tyskland. Riesling. En mycket bra och typisk Riesling.
Fräsch, fruktig och torr med pigga citrustoner. Elegant och krispig
Med bra mineralitet. Lång eftersmak.*

The Arrogant Frog. Nr.105 125.-/ 495.-
*Frankrike. Detta vin är gjort på 100% chardonnay från
ekologisk odling. Smaken har inslag av ananas, citrus,
stenfrukter, hasselnötter, vanilj med en lätt rostad ton
och en fräsch avslutning med frisk syra.*

Almaregården

- Bistro & Café -

Patriarche Chardonnay. Nr.106

110.-/ 450.-

Frankrike. Chardonnay. Druvtypiskt med en aning blommig doft, citrus och exotiska frukter. En hint av vanilj i avslutet. Vinmakarens kommentar: Vi vill att vår chardonnay ska ha Bourgogne-stil; med livfull syra och bra balans mellan fyllighet och friskhet.

QM Alvarinho. Nr.107

165.-/ 645.-

Portugal. Alvarinho. Lagras på jästfällning på rostfria ståltankar i två månader. Balanserad, läckert mogen frukt, stor fräschör och mineralitet. Karaktär av exotisk frukt, citrus, apelsintoner och vita blommor.

Mylonas Assyrtiko. Nr.108

185.-/ 745.-

Grekland. Assyrtiko. Friskt och fruktigt vin med inslag av Mineraler. Härligt lång eftersmak.

Vitt Vin forts.

Pris per glas och/eller hel flaska om 75 cl om inget annat anges.

Chateau Martinolles Vieilles Vignes. Nr.109

185.-/ 745.-

Frankrike. Chardonnay. Har lagrats i franska och amerikanska ekfat under 9 månader, vilket ger det en komplex smakprofil. Det har tydliga toner av lime, ananas, nötter, smör samt inslag av kryddor och brioche. Smaken är intensiv men elegant, med en framträdande mineralitet som reflekterar vinets ursprung i mineralrika jordar.

Chablis, Premier Cru Fourchaume. Nr.110

220.-/ 850.-

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

Bourgogne Chateau du Cray. Nr.111

795.-

Frankrike. Chardonnay. En klassisk vit Bourgogne med med lång frisk eftersmak med mineraltoner och lätt smörighet

Chateau La Nerthe

Chateauneuf-du-Pape Blanc. Nr.112

1 650.-

Frankrike. Vinet består till 42% av Grenache blanc, 31% Roussanne, 16% Clairette och 11% Bourboulenc. Chateau La Nerthe Blanc är ett elegant och aromatiskt vin med friska toner av citrus, persika och aprikos. Här finns även en del florala toner som gula blommor och

Almaregården

- Bistro & Café -

acacia. Smaken är fyllig med koncentrerad fruktighet.

Åhus Solaris 2020, 50 cl. Nr.113 495.-
Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, något aromatiskt, påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, gula krusbär, fläder och citron.

Åhus Solaris EQ 2020, 50 cl. Nr.114 550.-
Sverige, Åhus. Solaris. Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av röda och gröna äpplen, mandel, aprikos, krusbär, kryddor och honung.

Åhus Solaris XO 75 cl. Nr.115 620.-
Sverige, Åhus. Solaris. Fruktig, påtagligt frisk, nyanserad smak med inslag av gula äpplen, ananas, mandelmassa, kryddor, apelsinblommor och citron

Åhus Guld, Iscider 20 cl. Nr.116 450.-
Sverige, Åhus. Iscider av äpplen från Härnösand. En fruktig mycket söt och påtagligt frisk smak med inslag av äpplen, aprikosmarmelad, apelsin.

Rött Vin

Pris per glas och/eller hel flaska om 75 cl om inget annat anges.

Franschoek Cellar Shiraz. Nr.201 110.-/ 450.-
Sydafrika. Shiraz. Mörkt plommonfärgat. Stor, bärig och fruktig doft med kryddiga inslag. Rik och fylliga toner av mulbär, plommon, peppar och kryddor. Mjuka och mogna tanniner

Crocera Barbera d'Asti. Nr.202 130.-/ 520.-
Italien, Piemonte. Zinfandel. Djupt röd färg med doft av björnbär, kryddor och kakao. Smak av mogna körsbär, plommon och röda bär.

Domaine Martinolles Pays d'Oc Pinot Noir. Nr.203 125.-/ 495.-
Frankrike. Pinot Noir. Vinet är ljusrött till färgen och kryddigt och fruktigt i smaken, men toner av jordgubbe, körsbär och kryddor. Smaken är ren och välbalanserad med ett komplext avslut.

Chianti Classico. Nr.204 595.-
Italien, San Felice. 80% Sangiovese, 10% Colorino, 10% Pugnitello. Medelfyllig smak med toner av körsbär, hallon och viol. Vinet har en frisk syra och generös frukt.

Almaregården

- Bistro & Café -

Ett elegant vin som passar utmärkt till kallskurna charkuterier, risotto, smakrika eller krämiga pastarätter eller pizza.

Chianti Acienda Uggiano Fagiono. Nr.205 150.- / 595.-

Italien, Toscana. Sangiovese. Elegant vin med behagliga tanniner, mörka bär, körsbär, viol med en tydlig avslutning av vanilj

Bolla Valpolicella Ripasso Superiore. Nr.206 150.- / 595.-

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

Voghera Lange Nebbiolo. Nr.207 175.- / 695.-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Aromatisk och utvecklad doft. Balanserad smak med frisk syra och lagom tanniner.

Alpha E. Axia Xinomavro-Syrah. Nr.208 185.- / 745.-

Grekland. 50% Xinomavro 50% Syrah. Fyllig, välbalanserad smak med bra syra och sammetslen struktur. Långt, harmoniskt avslut med runda tanniner. Perfekt till grillat kött. Kraftfullt och elegant vin med fina tanniner, svarta vinbär, körsbär, mulbär tillsammans med cederträ och cigarrarom.

Rött Vin forts

Pris per glas och/eller hel flaska om 75 cl om inget annat anges.

Franschoek Cellar Last Elephant. Nr.209 895.-

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

Barbaresco Casa Vinicola Fratelli. Nr.210 775.-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Kraftfull och elegant med mjuka tanniner, mörka bär, viol.

Bourgogne Chateau Du Cray Pinot Noir. Nr.211 795.-

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.

Almaregården

- Bistro & Café -

La Spinetta Barbaresco Bordini. Nr.212 1 400.-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Smaken domineras av den fylliga kroppen, den röda frukten med toner av fat och med en frisk balanserad syra och markerade unga tanniner.

La Spinetta Barolo Garetti. Nr.213 1 600.-

Italien, Piemonte. Nebbiolo. Stor fyllig kropp, frisk syra, markerade tanniner och en intensiv längd.

Åhus Léon Millot. Nr.214 640.-

Sverige, Åhus. Léon Millot. Fruktig och bärig med toner av svarta vinbär, örter, slånbär, hallon, choklad och lakrits.

Ö1

Arboga, Originalet. 50cl. 85.-

Svensk Lager 5,3 %

Mariestad.50 cl. 85.-

Svensk Lager 5,3 %

Mythos.50cl. 85.-

Klassisk Grekisk Lager 5,0 %

Hofbräu Original.50 cl. 90.-

Klassisk Tysk Lager från Munchen 5,1 %

Weihenstephaner Hefe Weissbier.50 cl. 105.-

Tysk Weissbier 5,4 %

Peroni.33cl 80.-

Almaregården

- Bistro & Café -

Italiensk Lager 5,0 %

Wisby Pils.33 cl. 80.-
Svensk Pilsner från Wisby 5,0%

Newcastle Brown Ale.33 cl. 80.-
Engelsk Brown Ale 4,7 %

Bishops Finger Kentish Strong Ale.50 cl. 110.-
Engelsk Pale Ale 5,2%

Tennents IPA.33 cl. 80.-
Engelsk IPA 6,2%

Lagunitas IPA.33 cl. 80.-
Amerikansk IPA 6,2%

Alkoholfri Öl

Staropramen.33 cl. 50.-
Tjeckien. Alkoholfri Öl.0,5%

Peroni. 33 cl. 50.-
Italiensk alkoholfri Öl. 0,0%

Alkoholfria drycker

Coca Cola 33cl 35.-
Coca Cola Zero 33cl 35.-
Fanta.33cl. 35.-

Svartvinbärsläsk, 33cl 35.-
Smultronläsk, 33cl 35.-
Gotlands salmbärs läsk, 33cl 35.-

Kiviks Apelsindryck 25cl 15.-
Kiviks Pärondryck 25cl 15.-
Oatly havredryck Choklad 25cl 15.-

Ramlösa, med kolsyra, naturell.50cl 30.-
Ramlösa, med kolsyra, citron.50cl 30.-

Almaregården

- Bistro & Café -

<i>Ramlösa, utan kolsyra, naturell. 50cl</i>	30.-
<i>Pellegrino kolsyrad mineralvatten 25cl</i>	30.-
<i>Pellegrino kolsyrad mineralvatten 100cl</i>	65.-
<i>Kullamust äpple 25cl</i>	35.-
<i>Kullamust äpple, rabarber 25cl</i>	35.-
<i>Kullamust äpple, svart fläder 25cl</i>	35.-
<i>Kullamust äpple, rosa grapefrukt 25cl</i>	35.-
<i>Rieme Fransk läsk Blodgrapefrukt 33cl</i>	39.-
<i>Rieme Fransk läsk Citron 33cl</i>	39.-
<i>Rieme Fransk läsk Citron & Mynta 33cl</i>	39.-
<i>Rieme Fransk läsk Apelsin 33cl</i>	39.-
<i>Rieme Fransk läsk Mandarin 33cl</i>	39.-
<i>Schweppes Russchian Tonic 20cl</i>	35.-
<i>Alkoholfritt mousserande vin, Richard Julin 20cl</i>	65.-

Alkoholfri Öl

<i>Staropramen. 33 cl.</i>	50.-
<i>Tjeckien. Alkoholfri öl. 0,5%</i>	
<i>Peroni. 33 cl.</i>	50.-
<i>Italiensk alkoholfri öl. 0,0%</i>	