

SMÅRÄTTER

| | |
|--|---------|
| ARANCINI | 85 |
| Arancini på västerbottensost och säsongens svamp serveras med örtkräm | |
| <i>Öl: Staropramen Granat Vin: Château Mont-Redon</i> | |
| FRITERAD RÖKT TOFU | 95 |
| med vitlökskräm, dragonolja och rotfrukschips | |
| <i>Öl: Bitburger Vin: Robert Klengenfus Riesling</i> | |
| KRYDDIGA KALVFÄRSSPETT | 85 |
| med rostad paprikasås och pumpakärnor | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i> | |
| KALLRÖKT LAXTERINNE | 125 |
| med dillmajonnäs, forellrom och fänkål | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Allesverloren Shiraz</i> | |
| CHARKBRICKA | 125/185 |
| Med svenska ostar, månadens charkuterier, fröknäcke och fikonmarmelad | |
| <i>Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Clay Creek Pinot Noir</i> | |

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

| | |
|--|-----|
| RYGGBIFF | 255 |
| med pomms duchesse, pepparsås och bakad kvisttomater | |
| <i>Öl: Mörk lager Vin: Château Mont-Redon</i> | |
| GRILLAD REGNBÅGSFILÉ | 255 |
| med sandefjordssås, potatispuré och hyvlad fänkål | |
| <i>Öl: Dubbel IPA Vin: Baron De Ley Rioja</i> | |
| RAMSLÖKSKORV | 185 |
| med ljummen potatissallad, saltorkad tomatkräm och krispig schalottenlök | |
| <i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klingenfus Riesling</i> | |
| KÖTTBULLAR | 185 |
| med potatismos, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i> | |
| ÖRTBAKAT MAJSKYCKLINGBRÖST | 225 |
| med krämig risoni, spenat och balsamicodressing | |
| <i>Öl: Tool - House Of Pale Vin: Robert Klingenfus Riesling</i> | |
| SÄSONGENS SALLAD BOWL | 195 |
| med råris, rödkålssallad, marinerad gurka (Välj mellan örtbodyakad majs- skycklingfilé och marinerad rökt tofu) | |
| <i>Öl: Ljus Lager Vin: Husets vita</i> | |

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 195

med äppelrökt cheddar, aioli, krispig sallad, biffomat och syrad rödlök + pommes

Öl: Tool - House Of Pale Vin: Husets Röda

VEGANSK SOJABURGARE 195

med rökt ”veganost”, aioli, krispig sallad, biffomat och syrad rödlök + pommes

Öl: Evergreen IPA Vin: Chablis

FISH & CHIPS 195

På koljafilé med tartarsås, citron, mushy peas och pommes frites

Öl: Tool - House Of Pale Vin: Huset vita

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

HALLONPARFAIT 110

med seg maräng, hallonkompott och riven choklad

Dryckesförslag: Imperial Stout

PANNACOTTA 85

med kardemumma och björnbärssås

Dryckesförslag: Imperial Stout

VEGANSK CHOKLADMOUSSE 95

med inkokta körsbär och nötkross

Dryckesförslag: Pastry Stout

Vi har mängder med spirituosa till avec och guidar dig gärna genom vårt sortiment.

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS