

# SMÅRÄTTER

<b>SÖTPOTATIS PURÉ</b> .....	69
Med chili och vårlök, rostade gulbetor, citrus sallad och friterad persilja	
<i>Öl: Bitter Vin: Robert Klingenfus - Riesling</i>	
<b>LITEN RÅBIFF</b> .....	99
Äggula, tryffel aioli, scharlottenlök, selleri crudite och citronolja	
<i>Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
<b>TANDOORI FRITERADE JUMBO RÄKOR</b> .....	99
Med kokos, myntolja och lime klyfta	
<i>Öl: IPA Vin: Piumarossa - Chardonnay</i>	
<b>GAMLA STANS CHARKBRICKA</b> .....	99
Charkbricka med 3 sorters lagrade ostar och chark, serveras med oliver, fikonmarmelad, och rostat levain bröd	
<i>Öl: Trappist Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon</i>	
<b>KRÄFTSKAGEN</b> .....	99
Med smörstekt levainbröd, sikrom, citron och dill	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mas Pere - Cava</i>	
<b>STEKTA LAXBIFFAR</b> .....	99
Med limeaioli och dillolja	
<i>Öl: IPA Vin: Masi Masianco - Pinot Grigio</i>	
<b>HONUNGSBAKAD CHEVRÉOST</b> .....	99
Rödbetscrème, kanderade valnötter, tomat-och löksallad	
<i>Öl: Ale Vin: Piumarossa - Chardonnay</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**HELBAKAD ROTSELLERI** ..... 169

Grillad, och serveras med zucchini ratatouille och bakade gulbetor

*Öl: Pilsner Vin: Piumarossa - Chardonnay*

**GRILLAD ENTRECÔTE** ..... 269

Med hemmagjorda pommes frites, cafe de paris smör, och friterade zucchini stavar

*Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Rés Rouge*

**VARMRÖKT LAX** ..... 249

Dillstuvad potatis, inlagd fänkålssallad och torkade grönkåls chips

*Öl: Pilsner Vin: Robert Klengenfus - Riesling*

**STEKT SESAM TONFISK** ..... 249

Med glasnudel sallad, wasabi creme, teriyaki och lönnsirap glaze

*Öl: IPA Vin: Piumarossa - Rosé*

**STOR RÅBIFF** ..... 269

Äggula, kapris, dijonsenap, schalottenlök, selleri och vit tryffelolja. Samt en liten grön sallad och parmesanpomes

*Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**KALVSNITZEL CORDON BLEU** ..... 259

Serveras med rostad timjan potatis, bearnaise, och smörkokta grönsaker

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa - Chardonnay*

**GRILLAD MAJSKYCKLING** ..... 229

Serveras med kryddigt latin inspirerat ris med svartbönor, vitlöks stekta haricoverts och myntayoghurt

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FISH´N CHIPS ..... 199

Vår klassiska fish´n chips gjord på rimmad koljafilé i traditionell beer batter. Serveras med hemgjord tartarsås och liten sallad med grillad citron

**Öl:** Brittisk Ale **Vin:** Piumarossa - Chardonnay

## FISHY AND CHIPS ..... 169

Vegansk fish and chips med vegansk tartarsås samt liten sallad och grillad citron

**Öl:** Ale **Vin:** Piumarssa - Chardonnay

## BISHOPS HAMBURGARE ..... 199

Av svenskt kött med karamelliserad lök, chilibearnaise, crisp sallad, tomat. Serveras med parmesanpommes och chilibearnaise

**Öl:** All Öl passar till en burgare **Vin:** Piumarossa - Cabernet Sauvignon

## SOJABURGARE ..... 199

Sojaburgare med rödbetsmajonnäs, crisp sallad, tomat. Serveras med vårlöksdipp och pommes toppad med dill.

**Öl:** APA **Vin:** Piumarossa - Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

<b>FRENCH TOAST</b> .....	79
Med flamberade bananer, vispgrädde och lönnsirap	
<i>Dryckesförslag: Imperial Stout</i>	
<b>ÄPPELPAJ</b> .....	69
Med havresmulor och vaniljvispgrädde (Vegan)	
<i>Dryckesförslag: Kaffe Karlsson</i>	
<b>BAILEYS OCH VITCHOKLAD CREME BRULEE</b> .....	79
<b>EN KULA VANILJGLASS</b> .....	29
Med mörk chokladtopping	
<i>Dryckesförslag: Pastry Stout</i>	
<b>CHOKLADTRYFFEL</b> .....	29

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 BISHOP'S ARMS**