SMÅRÄTTER

VITLÖKSCIABATTA 79

Mozzarella och cheddargratinerad vitlöksciabatta. Serveras med chiliaioli.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

GURKSALLAD MED CHILI OCH KORIANDER 75

Gurksallad med med röd chili, koriander och semsamfrön. Vegansk.

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Piumarossa Rosato Rosé*

VECKANS SOPPA 85

Fråga personalen. Serveras med rostat bröd.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Mas Pere Selecció Brut Cava*

LAMMFÄRSKROKETTER 98

Husets egna lammfärskroketter. Serveras med en mynta och youghurtdipp.

Öl: *Belhaven Twisted IPA* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

MAKRILL TARTAR 99

Makrill serveras med pepparrotscréme, picklad havtorn, zucchini, tomat och sojabönor.

Öl: *Erdinger Hefe* ***Vin:*** *Pimuarossa Chardonnay*

OST & CHARKBRICKA 99

Svensk lufttorkad karre och skinka, salami, Västerbottensost och brieost.
Serveras med marmelad och fröknäcke med flingsalt.

Öl: *Bryggverket 41337 Session Pale Ale* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

BISHOP´S SNACKSTALLRIK 198

En pubklassiker! Plocktallrik med två sorters korv, osttärningar, marinerade grönsaker, saltgurka, lantchips, salsa och aioli.

Öl: *Fuller´s ESB* ***Vin:*** *Clay Creek Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD 189

Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlad parmesan. Serveras med en smakrik Caesardressing.

Öl: *Erdinger Hefe* ***Vin:*** *Laborie Sauvignon Blanc*

BISHOPS VEGAN BURGER 196

Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, bifftomat, picklad rödlök och hamburgerdressing. Serveras med pommes frites och saltgurka.

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

BISHOPS CLUBSANDWICH 215

Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och dressing. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.

Öl: *Belhaven Twisted IPA* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

FISH´N CHIPS 218

Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron, mosade gröna ärtor och remouladesås. Går att få vegansk.

Öl: *Spitfire ale* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

GRILLOUMI BURGER 219

Grilloumiburgare med bröd, krispig sallad, bifftomat, picklad rödlök och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Signature Riesling*

BISHOPS BURGER 220

150 grams gourmetburgare av svenskt nötkött. Med bröd, sallad, bifftomat, picklad rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

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

VARMRÄTTER

ASIATISK BROCCOLI MED TOFU 179

Fräst broccoli med sesamdressing och friterad tofu. Toppad med pareveggioost och picklad rödlök. Vegansk.

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

LÅNGBAKAD SVENSK FLÄSKKARRÉ 228

Fläskkarré som bakas över natten. Serveras med potatispuré, svartvinbärsgelé och svampsås.

Öl: *Eriksbergs Karaktär* ***Vin:*** *Baron de Ley Rioja.*

GRILLAD MAKRILL 258

Grillad makrill med ugnsrostad potatis och höstens primörer. Serveras med citron dillolja.

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Laborie Sauvignon Blanc*

ANKBRÖST 275

Stekt ankbröst. Serveras med potatis- och palsternacksgryta med smak av persilja, vitlök samt en lingon- och timjansås.

Öl: *Guinness Stout* ***Vin:*** *Mont-Redon Reserve*

BISHOPS SPECIAL 279

Grillad 200 grams entrecôte. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.

Öl: *Bishops Fingers* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

OXKIND 285

Långkokt svensk oxkind med rödvinsky, ugnsrostad potatis och höstens primörer. Serveras med örtsmör och fräst svamp.

Öl: *Fullers ESB* ***Vin:*** *Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon*

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

NÅGOT SÖTT

SAFFRANSTRYFFEL MED COGNAC 39

Vår egen tryffel med saffran och Martell VS.

Dryckesförslag: *Baileys Irish Cream*

FRITERAD VANILJGLASS 75

Friterad vaniljglass med mörk sirap. Vegansk. (Endast en kula vaniljglass 35 kr)

Dryckesförslag: *Carlshamns Flaggpunsch*

TRE SORTERS OSTAR 78

Västerbottensost, brieost och riddarfilé. Serveras med marmelad.

Dryckesförslag: *Tommasi Ripasso*

CRÈME BRÛLÉE 79

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: *Grönstedts Monopol VSOP*

CHOKLADMOUSSE 80

Vegansk chokladmousse med en kula vaniljglass.

Dryckesförslag: *The Glenlivet 12 y*

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