

# SMÅRÄTTER

## SPARRIS PÅ 2 SÄTT ..... 134:-

Tryffelkonfiterad vit sparris & vitlökstekt grön sparris med citrusvinigrette, heta krutonger och örtsallad. (G) VEGAN

*Öl: Bitburger Vin: Robert klengenfaus reisling*

## OST OCH CHARKBRICKA ..... HALV 134:- HEL 244:-

Serrano, coppa, fänkålssalami, gräddost, morotsstavar, chilipicklad gurka, marinerad fetaost och stekt bröd. (G/L)

*Öl: Budvar Vin: Tommasi appasionato*

## VITLÖKSBRÖD (G/L) ..... 89:-

Mozzarellagrätinerat (G/L)

*Öl: Erdinger weiss Vin: Domaine de Varoux Chablis*

## 3 ST SUSHICUPS ..... 134:-

Fyllda med gravlax, gari, chilipicklad gurka med rostade sesamfrön & krasse. (G)

*Öl: Omnipollo pilsner Vin: Zonnenbloem Sauvignon blanc*

## VÅR GRÖNA ÄRTSOPPA ..... 115:-

Smulad fetaost, rostade solrosfrön serveras med stekt bröd (G/L)

*Öl: Staropramen Granat Vin: Zonnenbloem Sauvignon blanc*

## BRUSCHETTA POMODORI ..... 134:-

Gula & röda cocktailtomater toppas med burrata samt basilika. (G/L)

*Öl: Fenix IPA Vin: Domaine De Varoux Chablis*

## SNACKS .....

Kycklingpopcorn med BBQglaze. (G) 99:-

Friterade nachochips med egengjord het salsa 69:-

## SNACKS .....

Ört & vitlöksmarinerad gräddost (L) 89:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BISHOP'S VEGANTOAST ..... 259:-

Bishop's veganttoast på olivfocaccia, tofubacon, toppas med BBQsås och chilipicklad gurka serveras med pommes. (G) VEGAN

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Domaine De Varoux Chablis*

## BISHOP'S TOAST 2.0 ..... 269:-

Bbq-Marinerad brisket på olivfocaccia, picklad rödlök serveras med pommes. (G)

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

## RYGGBIFF 200G ..... 329:-

Tomat & rödlökshack serveras med konjaksgräddsås & pommes. (L)

*Öl: Staropramen Granat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

## PASTA PAPARDELLE ..... 259:-

Med flamberade jätteräkor i vitvinsås, grädde, chili, vitlök och toppas med riven manchegoost och basilika. (G/L/A)

*Öl: Bitburger Vin: Robert klingenfaus reisling*

## UGNSTEKT SKREIRYGG ..... 259:-

Med brynt soja/miso smör och stompad potatis smaksatt med pepparrot toppas med fänkålsrudite. (L)

*Öl: Kronenbourg Blanc 1664 witbier Vin: Domaine De Varoux Chablis*

## FISH & CHIPS ..... 198:-

Fish & chips på MSC märkt kolja sprayas med vinäger serveras med ärtpuré och dansk remoulad samt citron. (G/Ä)

*Öl: Spitfire Amber Ale Vin: Domaine De Varoux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## CAESARSALLAD KYCKLING ..... 210:-

Caesarsallad på kycklinglår med romansallad blandas med caesardressing toppas med rostade krutonger och riven parmesanost. (L/Ä/F)

*Öl: Erdinger wiess Vin: Baron De Ley*

## CAESARSALLAD RÄKOR ..... 210:-

Caesarsallad på räkor med romansallad blandas med caesardressing toppas med rostade krutonger och riven parmesanost. (L/Ä/F)

*Öl: Erdinger wiess Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc*

## VEGANSK BURGARE ..... 198:-

Burgare på sojaprotein, romansallad, biffomat, rödlök, saltgurka och veganmajonnäs serveras med pommes. (G)

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Tommasi Appassionato*

## BISHOP'S BURGARE ..... 198:-

Högrevsburgare med romansallad, saltgurka, biffomat, cheddarost och majonnäs serveras med pommes. (G/Ä/L)

*Öl: Fenix IPA Vin: Three finger jack cabernet sauvignon*

## FLÄSKSCHNITZEL ..... 198:-

Serveras med stekt potatis och skysås samt anjovis, citron & kapis. (G/Ä)

*Öl: Bitburger Vin: Tommasi appasionto*

## RÄKSMÖRGÅS ..... 198:-

På stekt bröd levainbröd med ägg, majonnäs, (ASC) märkta räkor, dill och citron. (G/Ä)

*Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOP'S ARMS

# NÅGOT SÖTT

**VEGANSK BROWNIE** ..... 99:-

Vegansk brownie, toppas med saltrostade nötter och chokladrippel. (G)

*Dryckesförslag: Kaffe/Avec*

**CRÉME BRÛLÉE** ..... 89:-

Crème brûlée toppas med citronmeliss. (Ä/L)

*Dryckesförslag: Kaffe/Avec*

**SVARTVINBÄRSSORBET** ..... 89:-

Svartvinbärssorbet som toppas med chokladkross och citrussocker. (L)

*Dryckesförslag: Kaffe/Avec*

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**