

SMÅRÄTTER

CHAMPINJONER 78:-

Ört och vitlöksfrästa champinjoner toppade med pankokrisp och persilja, grillat surdegsbröd

Öl: Ljus lager alt. fruktig I.P.A. **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika

RÅBIFF PELLE JANZON 98:-

80 gram handskuret svenskt nöttinnanlår, finsk insjölöjrom, pepparotsmajonnäs, toppad med rödlök, gräslök

Öl: Pilsner **Vin:** Clivus Ripasso, Italien

OSTRON 98:-

2 gratinerade ostron Fin de Claire, örtsmör och habaneroolja

Öl: Mellanmörk lager **Vin:** Masi Campfiorin Rosso, Italien

CHARKBRICKA HEL/HALV 115:-/230:-

Utvalda svenska ostar/charkuterier, hembakat fröknäcke, tomatmarmelad

Öl: Belgisk ale alt. pilsner **Vin:** Sherry alt. Clivus Ripasso, Valpolicella Italien

LAXTARTAR 104:-

Handskuren norsk lax slungad i senapsfärskost, rostat surdegsbröd

Öl: pilsner **Vin:** Château Montaud Rosé, Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RYGGBIFF 258:-

Biff från Färinga Gård Uppsala, glacerad morot, rostad potatis, örtsmör, rödvinssås

Öl: Amber Ale Vin: Masi Campfiorin Rosso, Italien

LAMMLÄGG 218:-

Bräserverat lammlägg, jordärtsskockspuré, inlagd rödlök

Öl: A.P.A. Vin: Masi Campfiorin Rosso, Italien

KYCKLING PAILLARD 238:-

Skuret bankat majskycklingbröst, gremolata, tomat & rödlökssallad, grillad citron

Öl: Amber Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika

GÖS 245:-

Pannstekt Hjälmaregös, ångade vårprimörer, dillmajonnäs

Öl: Veteöl Vin: Domaine de Vauroux Chablis, Frankrike

FISH & CHIPS 199:-

Ölpanerad/friterad kolja, bostondressing, citron, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 199:-

Inlagd rotselleri, pepper jack-ost, het majonnäs, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon, Napa Valley
Amerika

VEGANBURGARE 199:-

Sojaproteinburgare, inlagd rotselleri, rökig veganost, het majonnäs,
pommes frites

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

ROTSELLERI 195:-

Stekt rotselleri, glacerad morot, rostade frön, het majonnäs, friterad
grönkål

Öl: Lager **Vin:** Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike

KYCKLINGSALLAD 228:-

Konfiterat lårfilé, matvete, avocado, konfiterad körsbärstomat, vinaigrette
Provence

Öl: Mellanmörk lager **Vin:** Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CITRONBAKELSE 82:-

Mille-Feuille, lemoncurd, vaniljkräm, valnötter

Dryckesförslag: Petit Guiraud, Sauternes Frankrike EKO

ETON MESS 78:-

Hemlagad hallonsorbet, grädde, maränger

Dryckesförslag: petit Guiraud, Sauternes frankrike EKO

BAKAT ÄPPLE 68:-

Ugnsbakat äpple i sirap, havresmulor, hemlagad kardemummaglass

Dryckesförslag: Pommeau du Normandie, Frankrike

TRYFFEL 38:-

Hemlagad chokladtryffel smaksatt med porter

Dryckesförslag: Mörk rom alt. porter/stout

EN KULA GLASS 38:-

Hemlagad kardemummaglass

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