SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA 99/198

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med marmelad, oliver och friterat tunnbröd.

Öl: *Omnipollo pils* ***Vin:*** *Baron de Ley reserva*

CORN RIBS 65

Toppad med parmesan och srirachamajo. Kan serveras vegansk.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Masi Pinot Grigio*

SVAMPTOAST 89

Smörstekt surdeg täckt med krämig stuvade champinjoner och gratinerad parmesan.

Öl: *Fullers ESB* ***Vin:*** *Tommasi Valpolicella "Ripasso"*

TACO DE GAMBAS 65

Tortilla, friterad vannameiräkor, krispig sallad, pico de gallo och srirachamajo.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

PARMESANPOMMES 75

Pommes med riven parmesan, picklad rödlök och aioli. Beställ som snacks eller som en sidorätt.

Öl: *Dala Pils* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

TOAST SKAGEN 99

Egengjord skagenröra på grillad levain, toppas med tångcaviar och citron.

Öl: *Doaime de Vauroux Chablis* ***Vin:*** *Pilsner Urquell*

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

VARMRÄTTER

OXFILÉ (180GR) 299

Serveras med ugnsbakad potatis, primörer, rödvinssås och bearnaisesås.

Öl: *Fullers ESP* ***Vin:*** *Black Stallion*

BRAGEBURGARE 209

Nötfärsburgare med cheddar, krispig sallad, tomat och picklad rödlök.
Med pommes och vitlöksdipp.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

SOJABURGARE (VEGANSK) 209

Sojabaserad burgare med vegansk ost, krispig sallad, tomat och picklad rödlök. Med pommes och vitlöksdipp.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco*

FISH N CHIPS 209

Serveras med remouladsås, pommes, coleslaw och citron.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

VEGANSK FISH N CHIPS 209

Serveras med remouladsås, pommes, coleslaw och citron.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

KYCKLINGSCHNITZEL 219

Serveras med rödvinssås, picklad gurka, bearnaise och pommes.

Öl: *Brooklyn East IPA* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

RIMMAD TORSKRYGG 259

Serveras med ugnsbakad potatis, primörer, vitvinssås och citron.

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

VECKANS SOPPA .....

Fråga personalen om veckans smak.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HALLOUMI BURGARE 209

Friterad halloumi, krispig sallad, tomat och picklad rödlök. Med pommes och vitlöksdipp.

Öl: *Sigtuna Hazy Daze IPA* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

RÖDVINSTRASERAD PORTOBELLO (VEGANSK) 209

Serveras med potatispuré, primörer och rödvinsreduktion.

Öl: *Guinness* ***Vin:*** *Tommasi Valpolicella "Ripasso"*

WALLENBERGARE 229

Serveras med potatispuré, brynt smör, ärtor och lingon.

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

OXFILÉ TAGLIATELLE 249

Serveras med en krämig svampsås och oxfilé bitar, toppad med parmesan.

Öl: *Nelson´s Revenge* ***Vin:*** *Clay Creek Pinot Noir*

NATTBAKADE KAMBEN 249

Glaserade med BBQ sås, pommes, coleslaw, majskolv och vitlöksdipp.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Mont-Redon Réserve*

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

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT (VEGANSK) 79
Serveras med bär och vaniljglass.

Dryckesförslag: *Kaffe Karlsson - Five Farms Irish Cream*

CHOKLADTRYFFEL 30
Mörkchokladtryffel rullad i kakao.

Dryckesförslag: *Irish Coffee - Mackmyra Äppelblöm whiskey*

TARTUFO LIMONCELLO 79
Serveras med bär coulis och crumble.

Dryckesförslag: *Zesty Lemon - Hazelburn 10Y whiskey*

PANNACOTTA 69
Serveras med bär och chokladsås.

Dryckesförslag: *The Last Blessing Of The Bishop - Amaretto*

GLASS/SORBET 39
En kula glass, fråga om kvällens smaker.

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