SMÅRÄTTER

LITEN OST OCH CHARKBRICKA 99

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

Öl: *Kraftig IPA eller Imperial Stout* ***Vin:*** *Baron de Ley Rioja*

SVAMPTOAST 89

Gräddkokt svamp, bakad äggula, picklad lök och västerbottenchips serverat på smörstekt hembakat ljust bröd.

Öl: *Kronenbourg Blanc* ***Vin:*** *Mont Redon Cote de rhone*

LITEN RÅBIFF (SVE) 99

På svensk nötrulle. Serveras med dillmajonnäs, vispad smetana med pepparot, friterad morot och picklade senapsfrön.

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

GRATINERAD DROTTNINGMUSSLA 89

Serveras med misosmör, krispig örtpanko och citronzest

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Domaine de Varoux Chablis*

CORNFRITTER 79

Friterad majskaka serveras med tomat och chilichutney, limemajonnäs, koriander och picklad chili. Veganvänlig.

Öl: *Erdinger wessbier* ***Vin:*** *Klingenfus Muscat*

PARMESANPOMMES MED AIOLI 75

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

Öl: *Allt i glaset passar till pommes!* ***Vin:*** *Rött, vitt eller mittemellan!*

SNACKS .....

Är Ni bara sugen på något litet så har vi flera alternativ på snacks. Ölkorv från Rooséns Delikatesser, Marinerade oliver, blandade nötter eller chips.

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

VARMRÄTTER

GRILLAD KALVROSTBIFF (HL) 319

Serveras med brynt smör- och västerbottenduchesse, bearnaisesås, madierasky, örtbakad tomat och vitlöksstekta haricots verts.

Öl: *Toöl Modern pale* ***Vin:*** *Black Stallion Nort Coast Cabernet Sauvignon*

GRILLAD NORSK LAX 249

Serveras med pumpapuré, bakade betor, misobrynt smör och äppelgelé

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Klingenfus Muscat*

RÅBIFF (SV) 235

På svensk nötrulle. Serveras med dillmajonnäs, vispad smetana med pepparot, friterad morot och picklade senapsfrön.. Serveras med pommes

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

GRILLAD KYCKLINGFILÉ 239

Serveras med potatiskaka, broccolini, portvinstuvad svamp, picklad svamp och friterad persilja.

Öl: *syrlig öl* ***Vin:*** *Mont Redon Reserve*

VEGANSK SCHNITZEL 229

Schnitzel gjord på svensk tempeh. Serveras med svampsås, krispig potatis, sotad spetskål och cornichons.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Piumarossa Rosé*

STOR OST OCH CHARKBRICKA 255

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd.

Öl: *Kraftig Stout eller West Coast IPA* ***Vin:*** *Baron de ley Rioja*

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

VARMRÄTTER

BISHOPS KLASSISKA BURGARE (IE) 209

Nötfärsburgare med bacon och Väddö cheddar, björnbär och lökchutney, dijonmayo, picklad lök och krispsallad. Med pommes, saltgurka och aioli.

Öl: *American Pale Ale eller West Coast IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

BISHOP´S VEGAN BURGER 209

Soyabaserad burgare med veganost, björnbär och lökchutney, dijonmajonäs, picklad lök och krispig sallad. Pommes aioli och saltgurka.

Öl: *American Pale Ale eller West Coast IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

FISH N CHIPS 209

Serveras med grillad citron, dansk remouladsås, dill och fänkålssallad och pommes frites.

Öl: *Cask ale och klassisk brittisk ale* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

VEGANSK FISH N CHIPS 209

Vegansk vetebaserad filé. Serveras med grillad citron, dansk remouladsås, dill och fänkålssallad och pommes frites.

Öl: *Cask ale och klassisk brittisk ale* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

CORDON BLEU 239

Gjord på svensk fläskytterfilé. En västerbottenost och coppaskinkfylld schnitzel med senapssky, friterad potatis, sotad spetskål och cornichons.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Piumarosa Rosé*

RÄKSMÖRGÅS 235

Vår klassiska räksmörgås med ägg, örtmajonnäs, sallad, rödlök och picklad fänkål. Serveras på hembakad kavring.

Öl: *Erdinger Weissbier* ***Vin:*** *Klingenfus Muscat*

RÖDVINSBRÄSERAD SVENSK OXKIND 278

Lång kokt oxkind med potatispuré, bakad morot, smörstekt svamp och tryffelsky.

Öl: *Mustig ale* ***Vin:*** *Celeste Crianza*

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

NÅGOT SÖTT

MÖRK CHOKLADKRÄM 79
Serveras med vaniljvispad smetana med limezest, apelsingelé och flingsalt

Dryckesförslag: *Mörk rom*

PUMPA OCH DADELKAKA 79
Serveras med varm kolasås och brynt chokladglass

Dryckesförslag: *Sherrylagrad whisky*

HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL 35
Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

Dryckesförslag: *Lagrad mörk rom*

OSTTALLRIK 79
Tre olika ostar med marmelad och fröknäcke.

Dryckesförslag: *Imperial Stout*

ROSTADE PLOMMON 79
Serveras med björnbärssorbet, ingefärscrumble och vaniljcrème. Veganvänlig.

Dryckesförslag: *Cognac*

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.