SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA 99/179:-
kökets utvalda chark (IT) med olika inläggningar, ost och marmelad (L)

Öl: *Brooklyn Lager* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône*

VITLÖKSBRÖD 79:-
på ciabatta serveras med aioli (G&L)

Öl: *Eriksberg Karaktär på fat* ***Vin:*** *Mas Pere Brut Cava*

LITEN TOAST SKAGEN 99/220:-
Klassisk Skagenröra på levain serveras med citron & dill (G)
Öl: *Bitburger på fat* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

VEGANSK TOAST SKAGEN 99:-
på levain, ostronskivling, tångkaviar & citron (G)
Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

BURRATA 99:-
pistagenötter, aprikos och picklad pumpa (L)
Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Waltz Pinot Noir*

OSTBRICKA 159:-
Tre olika ostar serveras med lite marmelad (L)

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

VARMRÄTTER

BISHOPS RÄKMACKA 225:-

150g handskalade räkor, ägghalvor, danskt rågbröd, majonnäs, citron, tomat, gurka & rödlök (G)

Öl: *Pilsner Urquell på fat* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

SALLAD MED MAJSKYCKLINGFILÉ (SE) 220:-

soltorkade tomater, fetaost, solroskärnor & rödlök

Öl: *Budvar på fat från Tjeckien* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

FISH AND CHIPS 215:-

mushy peas & remouladesås (G)

Öl: *Spitfire på fat!* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

BISHOPS BURGARE (IE) 205:-

amerikansk senap, ketchup, Väddö cheddar, inlagd gurka & lök serveras med pommes (G) (L)

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône*

VEGANSK BURGARE 195:-

på sojaprotein, Violife-ost,amerikansk senap, ketchup, inlagd gurka & lök (G)

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Baron de Ley*

NOT SO FISHY AND CHIPS 185:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med remouladesås (G)

Öl: *ESB på fat!* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

HÖGREVSCHILI (SE) 229:-

serveras med smetana & nachos

Öl: *Tennets IPA* ***Vin:*** *Baron de Ley*

FLÄSKSCHNITZEL (EU) 225:-

rödvinssky, ansjovis, gröna ärtor & pommes frites (G)

Öl: *Ayinger Kellbier* ***Vin:*** *Waltz Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HAVSABBORRE 239:-

potatispuré, brynt smör, kapris, rödbeta & citron

Öl: *Bitburger på fat!* ***Vin:*** *Hannes Sabathi Sauvignon Blanc*

RYGGBIFF (UY) 299:-

potatispuré, kantareller & rödvinssky

Öl: *Lagunitas IPA på fat!* ***Vin:*** *Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon*

PINSA BIANCO 199:-

crème fraîche, kantareller, friterad rosmarin & tångkaviar (G)

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Signature Riesling AOC*

.....

.....

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

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 79:-
klassisk Crème brûlée

GLASSKULA ..... 35:-/ PER KULA
välj mellan vanilj, choklad eller mangosorbet eller ta en av varje (L)

HEMMAGJORD SINGELMALT TRYFFEL 35:-
Gott till kaffet samt avecen (L&Alk)

BROWNIE 79:-
med mangosorbet (Vegansk)

FROZEN CHEESECAKE 79:-
med rårörda bär (G) (L)

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.