SMÅRÄTTER

KANTARELLTOAST 99KR

Krämig stuvning av kantareller, schalottenlök, vispgrädde och gruyèreost, serveras på smörstekt brioche.(G)(Ä)(M)

Öl: *Belgian blonde / Kellerbier / Saison* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis / Piumarossa Chardonnay*

PUMPASOPPA 75KR

Krämig soppa av pumpa i säsong, röd curry & kokosmjölk toppas med rostade pumpakärnor, picklad pumpa & chiliolja. (VEGANSK)

Öl: *Saison / Witbier / Hazy Pale Ale* ***Vin:*** *Masi Masianco / Tobia Cuveé Blanco*

CARPACCIO 99KR

Tunt skuret nötkött toppas med kaprismajonnäs, friterad kapris, picklade senapsfrön, gruyère & rostad rågcrumble (M)(G)(SE)

Öl: *Amber Ale / Red Ale / Belgian Dubbel* ***Vin:*** *Baron de Lay Rioja / Tommasi Ripasso*

LAXTARTAR 99KR

Dragonmajonnäs, semitorkad tomat, picklad steklök, lantchips, dragonolja & körvel. (G)(F)(SE)

Öl: *Pilsner / Saison / Witbier* ***Vin:*** *Robert Klingefus Riesling / Domaine de Vauroux Chablis*

BISHOPS CHARKBRICKA LITEN/STOR ..... 99KR / 175 KR

Tre sorters chark & tre olika ostar. Serveras med marmelad & friterat tunnbröd. (G)(M)(L)

Öl: *Belgian Dubbel / IPA / Porter* ***Vin:*** *Baron de Ley Rioja / Tomassi Ripasso*

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 75KR

Med örtigt vitlökssmör & ost, serveras med aioli. (G)(L)(M)(SE)

Öl: *Blonde Ale / Kellerbier / Pale Ale* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay / Mas Pere Brut Seleccio*

DIRTY FRIES 75KR

Toppas med parmesanost, sås & hot-honey (M)(SE)

Öl: *Session IPA / Pilsner / American Pale Ale* ***Vin:*** *Studio by Miraval*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER 215KR

150g kött i potato-bun serveras med färskost, hot-honey & picklade jalapeños. Med pommes & dip på sidan. (M)(G)(SE)

Öl: *West Coast IPA / American Pale Ale / Stout* ***Vin:*** *Black Stallion / Tommasi Ripasso*

VEGANBURGARE 215KR

Sojabaserad burgare i potato-bun serveras med vegansk fäskost, picklade jalapeños, srirachasirap. Med pommes & dip på sidan. (G)(SE)

Öl: *Session Ipa / Hazy Ipa / Lager* ***Vin:*** *Masi Masianco / Studio by Miraval*

FISH´N CHIPS 215KR

Ölpanerad kapkummel friteras frasig och serveras med pommes, kaprismajonnäs, grillad citron & dill. (G)(F)(SE)

Öl: *Engelsk Bitter / Pilsner / Golden Ale* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis / Robert Klingefus Riesling*

NOTHING F!SHY´N CHIPS 179KR

Vetebaserad & panerad, serveras med kaprismajonnäs, pommes, grillad citron & dill(G)(SE)(VEGANSK)

Öl: *Pilsner / Pale Ale* ***Vin:*** *Tobia Cuvée Blanco / Masi Masianco*

RÄKSMÖRGÅS 215G 275KR

Serverad på danskt rågbröd med citronnäs, ägg, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: *Witbier / Pilsner / Saison* ***Vin:*** *Robert Klingefus Riesling / Domaine de Vauroux Chablis*

RÄKSALLAD 215G 275KR

Serverad på salladsbädd med citronnäs, ägg, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: *Helles / Veteöl / Blonde Ale* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis / Tobia Cuvée Blanco*

ANKLÅR 345KR

Konfiterat anklår serveras med tryffel-potatispuré, syrlig äppelsky, haricots vert, vaxböna & friterad grönkål. (M)

Öl: *Belgian dubbel / Bock / Brown Ale* ***Vin:*** *Mont-Redon Reserve Côtes du Rhône / Baron de Ley Rioja*

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

VARMRÄTTER

COTTAGE PIE 215KR

Mustig gryta med långkokt nötfärs, worcestershiresås, oxfond & grönsaker, gratinerat potatismos. (G)(F)(M)

Öl: *English Brown Ale / Porter / Amber Ale* ***Vin:*** *Baron de Ley Rioja / Torres Celeste Crianza*

KYCKLINGBRÖST 299KR

Stekt kycklingfilé serveras med tryffel-potatispuré, syrlig äppelsky, haricots vert, vaxböna & friterad grönkål. (M)

Öl: *Saison / Belgian Blonde* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay / Masi Masianco*

ENTRECOTE 355KR

Hantverkspommes, rödvinssås, semitorkad tomat, hasselnötsemulsion & stekt svamp. (N)

Öl: *Imperial stout / Dubbel IPA / Belgian Dubbel* ***Vin:*** *Black Stallion / Mont-Redon Reserve Côtes du Rhône*

FLANKSTEK 299KR

Hantverkspommes, rödvinssås, semitorkad tomat, hasselnötsemulsion & stekt svamp. (N)

Öl: *Imperial stout / West Coast Ipa* ***Vin:*** *Black Stallion / Mont-Redon Reserve Côtes du Rhône*

LÅNGKOKTA LINSER 189KR

Serveras med rostad pumpa i säsong, stekt svamp, friterad grönkål & picklad jordärtskocka (VEGAN)

Öl: *Saison / Pale Ale / Hazy IPA* ***Vin:*** *Tobia Cuvée Blanco / Studio by Miraval*

BAKAD RÖDING 289KR

Rödingfilé serveras med kokt potatis, sandefjordsås, forellrom & spetskål. (M)(F)

Öl: *Pilsner / Saison / Blonde Ale* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis / Robert Klingefus Riesling*

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

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 79KR
Serveras med körsbärskompott. (G)(VEGAN)

Dryckesförslag: *Woodford Reserve*

ETON MESS 79KR
Maränger, bär, jorgubbs-coulis & vaniljglass (M)

Dryckesförslag: *Maker´s mark*

DONUT 79KR
Toppas med karamelliserade äpplen, vaniljglass och rostad vit choklad. (M)(G)(Ä)(L)

Dryckesförslag: *Buffalo trace*

CHOKLADTRYFFEL 39KR
Fråga gärna efter kvällens smaker. (M)

Dryckesförslag: *Elijah Craig Small Batch*

KVÄLLENS GLASS 45KR
Fråga gärna efter kvällens utbud av glassar, sorbet och toppings (Ä)(L)(M)

Dryckesförslag: *Buffalo trace*

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.