SMÅRÄTTER

ANK-KROCKETTER 79:-

Friterade krocketter på anka. Serverade med majonnäs smaksatt med maltvinäger, lingon och gryere. (G,L,M,Ä)

Öl: *Pilsner* ***Vin:*** *Baron de Ley*

LITEN OST & CHARK 99:-

Kökets urval av chark, ost, kex och marmelad.
(M)

Öl: *Pilsner* ***Vin:*** *Chablis*

RÅBIFF HALV/HEL ..... 99:-/45GRAM 225:-/120 GRAM

Svenskt innanlår, äggula, lök, picklade senapsfrön, cornichons, majonnäs smaksatt med maltvinäger samt parmesanchips. Hel serveras med pommes

Öl: *Nelson Revenge Ruby Ale* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

VITLÖKSBRÖD 89:-

Serveras med aioli. (G,L,M,Ä)

Öl: *Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet sauvignon*

VECKANS SOPPA 99:-

Fråga personalen vilken soppa vi serverar denna vecka

LINSSOPPA 79:-

Soppa på röda linser, lök, vitlök,purjolök, tomat, cilli & citron. Serverad med bröd. (Veganvänligt)

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

OST & CHARK ATT DELA ..... 2 PERS 199:- / 3 PERS 249:- / 4 PERS 339:-

Kökets urval av chark, ost, kex och marmelad.

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

VARMRÄTTER

REGNBÅGSLAX 279:-

Serveras med pepparrotssås, morotspuré, grillad sallad med citrusvinäger samt kokt potatis och dillcrisp. (M)

Öl: *Chimay tripel* ***Vin:*** *Domaine de Varoux Chablis.*

STEAK MINUTE 279:-

Bankad biff med ox-och rödvinssky, sallad med Bishops dressing, vitlökssmör samt pommes frites med hyvlad gruyere. (M,L)

Öl: *Fullers ESB* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet sauvignon.*

HJORT PETIT TENDER 249:-

Långbakad hjort, serverad med timjan-och enbärssås, creme fraiche, rårörda lingon, karljohansvamp och rostad potatis.(M)

Öl: *Fullers ESB* ***Vin:*** *Cotes du Rhone Mont Redon*

MOULES FRITES 190:-

Våra klassiska musslor. En lagom mellanrätt. Serveras med pommes frites eller surdegsbröd. (M,Ä)

Öl: *Chimay Tripel* ***Vin:*** *Domaine de Varoux Chablis*

KYCKLING 245:-

Kycklingklubba med timjansås, serverad med grillad sallad och citrusvinäger samt rostad potatis. (M)

Öl: *Pilsner* ***Vin:*** *Riesling*

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

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS 209

Kummel friterad a´la minute, tartarsås samt pommes frites. (G,Ä)

Öl: *Ale* ***Vin:*** *Clay Creek pinot noir*

BISHOPS SALLAD 199:-

Salladsmix, tomat, gurka, mango, sojabönor, kimchi, rostade solrosfrön samt persiko-röd curry dressing.Biff, Räkor eller veganska nuggets

Öl: *Pilsner* ***Vin:*** *Riesling.*

BISHOPS BURGARE 209:-

Toppad med pickles, bacon, tryffelmajonnäs med picklade senapsfrön, cheddar, sallad & pommes frites med chilliaioli. Tillagas medium.

Öl: *Lager* ***Vin:*** *Piomarossa Cabernet sauvignon*

SOJABURGARE 199:-

Toppad med pickles, tryffelmajonnäs med picklade senapsfrön, cheddar, sallad & pommes frites med chilliaioli. (G,M,L,Ä)

Öl: *Lager* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet sauvignon.*

NOTHING FISHY & CHIPS (VEGANSK) 199:-

Växtbaserad, friterad a´la minute, tartarsås samt pommes frites. Vegan. (G)

Öl: *Lager* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet sauvignon.*

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

NÅGOT SÖTT

VARM ÄPPELPAJ (M,G) 79:-
Serverad med vaniljglass och hallonsås. (M,G)

Dryckesförslag: *Stout*

GLASSBAKELSE TARTUFO LIMONCELLO 79:-
Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng. Serveras med hallon & citruschutney (G,M,L,Ä)

Dryckesförslag: *Limoncello/Grappa*

GLASSBAKELSE TARTUFO CHOKLAD 79:-
Chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao.Serveras med chokladsås. (G,M,L,Ä)

Dryckesförslag: *Espresso*

3 CHOKLADPRALINER 75:-
Tre olika smaker. 25:-/Styck

Dryckesförslag: *Imperial stout/Lagrad rom*

CHOKLAD OCH VANILJGLASS 69:-
1 kula vanilj och en kula choklad. Serveras med chokladsås. Vegan. Säljs även per kula för 39:-

Dryckesförslag: *Lagrad rom*

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