SMÅRÄTTER

SVAMPTOAST (V) ..... 89 KR

Krämig svampstuvning serveras på Levianbröd. Toppad med prosociano och persilja

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

GAMBAS AL AJILLO ..... 99 KR

Vitlök & chili stekta vannamei räkor. Serveras med smörstekt Levian bröd

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

QUICHE FLORENTINE ..... 99 KR

Klassisk fransk paj med ägg, spenat och gruyére ost

Öl: *Engelsk Ale* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

OST & CHARKBRICKA ..... 1/2 99 KR, 1/1 186 KR

2 utvalda ostar, 3 sorters chark, fröknäcke & marmelad

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Cava*

FRANSK LÖKSOPPA ..... 89 KR

Serveras med Levianbröd & Gruyéreost

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Pinot Noir*

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

VARMRÄTTER

CHEF´S CHOICE ..... VARIERANDE

Kockens utvalda rätt byts varje tisdag och fredag.

UGNSBAKAD BUTTERNUT (V) ..... 169 KR

Ugnsbakad butternut pumpa med bulgur, rödbetspuré, chimichurri, friterad grönkål, mynta och vitlöksmarinerade bondbönor, valnötter.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Domaine de Vaurox Chablis*

RÖDING ..... 249 KR

Stekt Röding serveras med kokt potatis, grenoboliase sås, mynta och vitlöksmarinerade bondbönor, friterad grönkål, inlagda rödbetor.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Pinot Noir*

VEGANSK BURGARE (V) ..... 198 KR

Vegansk "cheddar", dressing, tomat, sallad, rödlök & pommes

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

RÅBIFF (SVERIGE) ..... 259 KR

Klassisk nymald råbiff med äggula, saltgurka, inlagda rödbetor, kapris, rödlök, dijon senap, gruyère. Serveras med rotfruktschips och aioli

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

BISHOPS KYCKLING BASQUAISE (SVERIGE) ..... 209 KR

Tomatbaserad kycklinggryta smaksatt med rökt paprika. Serveras med Ris

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

FLANKSTEK (SVERIGE) ..... 289 KR

Grillad Flankstek med svamp & gruyère fylld paprika, friterad brysselkål, kall bearnaisesås och pommes

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

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

VARMRÄTTER

BISHOP BURGARE (IRLAND) ..... 198 KR

Vår egen burgare serveras med lagrad cheddarost, dressing, tomat, sallad, karamelliserad lök och pommes. Lägg till bacon +15 kr

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

FISH & CHIPS ..... 198 KR

Beerbatter panerad kapkummel, ärtpuré, tartarsås och pommes

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

KALVLEVER ANGLAIS (SVERIGE) ..... 249 KR

Serveras med stekt potatis, bacon, kapris, äpple, rödlök, rödvinssås

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Pinot Noir*

NOT SO FISHY ..... 198 KR

Vegan Fish & Chips, tartarsås, ärtpuré och pommes

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

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

NÅGOT SÖTT

CITRON TARTE (V) ..... 79 KR
Serveras med fruktkompott

Dryckesförslag: *Kaffe & Calvados*

TARTE TATIN ..... 79 KR
Klassisk fransk äpplekaka som serveras med vaniljglass och florsocker

Dryckesförslag: *Kaffe & Irish Whisky*

CHOKLAD FONDANT ..... 79 KR
Serveras med vispgrädde och bärcoulis

Dryckesförslag: *Kaffe & Punsch*

GLASS ..... 35 KR
En kula glass

Dryckesförslag: *Irish Coffee*

CHOKLADTRYFFEL ..... 29 KR
Hemgjord chokladtryffel

Dryckesförslag: *Kaffe Karlsson*

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