SMÅRÄTTER

SÖTT & SALT (VEGETARISK) 65

Inlagd pumpa, vispad fetaost & friterat blömkålblad.

Öl: *Pale ale* ***Vin:*** *Fylligt rött vin*

RÖKTA RÄKOR 75

Varmrökta räkor serveras med whisky aioli, citron & dill

Öl: *Belgian blond* ***Vin:*** *Vitt vin med citrustoner*

OST OCH CHARKUTERIER ATT DELA PÅ 99/199

Ett urval av ostar och charkuterier med marmelad, bröd och picklade grönsaker.

Öl: *Stout / IPA* ***Vin:*** *Fylligt rött vin*

KRYDDIG STEAK SANDWICH 99

100g Grillat steak marinerad i tomat, vitlok & koriander på surdegbrod.

Öl: *Neipa(Fruktig aromatisk new england ipa)* ***Vin:*** *Fruktigt vitt vin*

SVAMPSOPPA (VEGANSK) 99

Serveras med vitlöksbröd.

Öl: *Belgisk dubbel* ***Vin:*** *Fruktigt vitt vin*

POMMES FRITES 80

Välj mellan bearnaise, aioli eller majonnäs.

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

VARMRÄTTER

GRILLAD NJURTAPP 265

Served with salad, fries & bea.

Öl: *NEIPA* ***Vin:*** *Bärigt och kryddigt rött vin*

SMÖRSTEKT REGNBÅGESLAX 250

Med kokt potatis, morötter, smörslungade ärtor och spenat samt sandefjordssås.

Öl: *Sour ale* ***Vin:*** *Friskt vitt vin*

FLÄSKSCHNITZEL 215

Pankopanerad fläskschnitzel med pommes frites & bearnaisesås

Öl: *Maltig lager* ***Vin:*** *Fylligt rött vin*

RÅBIFF 295

Handskuren oxfile, cornichons, kapris, Dijonsenap, rå äggula & smörstekt bröd

Öl: *Pilsner / Kellerbier* ***Vin:*** *Fruktigt rött*

KYCKLINGKÅR CONFIT 210

Ankconfit på lår serverad med tartiflette och portvinssås.

Öl: *Pale Ale* ***Vin:*** *Pinot Noir*

BLOMKÅL TIKKA MASALA (VEGETARISK) 185

Serveras med basmatiris och raita.

Öl: *Saison* ***Vin:*** *Rosé*

UGNSROSTAD ROTSELLERI (VEGANSK) 185

Serveras med säsongens grönsaker och vegansk vitvinssås.

Öl: *Pale ale* ***Vin:*** *Fruktigt rött*

VID FRÅGOR OM ALLERGI ELLER RÅVARUURSPRUNG KONTAKTA PERSONALEN .. ..

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS ARMS OSTBURGARE 210

Grillad hamburgare (150gr) på högrev (Irland) med smält cheddar, bacon, chilimajonnäs, tomat, dill pickles, bladsallad & pommes frites

Öl: *Dubbel IPA* ***Vin:*** *Mjukt rött vin med bärtoner*

SOJABURGARE (VEGANSK) 210

Sojaburgare (150gr) med smält vegansk ost, chilimajonnäs, tomat, dill pickles, bladsallad & pommes frites

Öl: *New england IPA* ***Vin:*** *Mjukt rött vin med bärtoner*

FISH & CHIPS 210

Friterad ölpanerad lättrimmad kummel med pommes frites & tartarsås

Öl: *Belgisk blond ale* ***Vin:*** *Krispigt vitt vin*

TOFU & CHIPS (VEGANSK) 210

Dillmarinerad pankopanerad tofu med pommes frites & tartarsås

Öl: *Belgisk blond ale* ***Vin:*** *Krispigt vitt vin*

RÄKMACKA 110/210

Liten eller stor räksmörgås med rågbröd, majonnäs, ägg och sallad.

Öl: *Belgian blond* ***Vin:*** *Vitt vin med citrustoner*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 75
Serveras med whiskyplommon.

Dryckesförslag: *Pastry stout eller fatlagrad rom*

SORBET (VEGANSK) 55
Säsongens smak

Dryckesförslag: *Mousserande vitt vin*

PUMPKIN SPICE PARFAIT (VEGANSK) 75
Parfait servera med krossade pekannötter och av sötat ströbröd.

Dryckesförslag: *Fruktig mjöd eller destillat*

CHOKLAD 35
Kökets egna mörka chokladtryffel.

Dryckesförslag: *Rökig sherryfats lagrad single malt*

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.