SMÅRÄTTER

ROSTAD BLOMKÅL 79:-

Serveras med tahini, granatäpple och mynta. (Veganvänlig)

Öl: *Bitburger pils (GER)* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay (ITA)*

LAXTARTAR 79:-

Marinerad i ponzu på kropek chips, toppad med wakame, friterad vitlök, koriander och misomajonnäs.

Öl: *Pilsner Urquell (CZE)* ***Vin:*** *domaine varoux chablis (FRA)*

TOAST MED KANTARELLSTUVNING 79:-

Toppad med riven parmesan och krispig kål. (G/L)

Öl: *Budvar (CZE)* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

PUMPASOPPA 79:-

Serveras med bröd och messmörscrème, toppad med krispigt bacon. (G/L)

Öl: *Fenix IPA (SVE)* ***Vin:*** *Masi Masianco (ITA)*

CHARK- & OSTBRICKA ..... HALV 99:- HEL 198:-

Coppa, chorizo Bellota, salami Napoli, ölkorv, oliver, cornichons och marinerad ost. Serveras med aioli och stekt bröd.

Öl: *Budvar (CZE)* ***Vin:*** *Celeste Crianza (ESP)*

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

VARMRÄTTER

VEGANSK BOURGUIGNON MED SVAMP 219:-

Serveras med basmatiris, fänkålspicklad gurka och havreyoghurt.

Öl: *Chimay (BEL)* ***Vin:*** *Mont Redon Côtes-du-Rhône (FRA)*

NOT SO FISHY & CHIPS 205:-

Tempurabakad vegansk fish, sprayad med maltvinäger. Serveras med ärtpuré, tartarsås, citron och pommes. (G)

Öl: *Bitburger (GER)* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay (ITA)*

RYGGBIFF 180 G 295:-

Serveras med tomatsallad, bearnaisesås och pommes. (L/Ä)

Öl: *Budvar (CZE)* ***Vin:*** *Black stallion Cabernet sauvignon (USA)*

KYCKLING TIKKA MASALA 210:-

Toppad med koriander och friterad chili. Serveras med basmatiris och mangoraita. (L)

Öl: *Omnipollo pilsner (SVE)* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling (FRA)*

UGNSTEKT TORSKRYGG 259:-

Serveras med brynt misosmör, dillpotatis, vitlökstekta kantareller och bakad rödbeta. (L)

Öl: *Nelson Revenge bitter (GBR)* ***Vin:*** *Domaine de vauroux chablis (FRA)*

FISH & CHIPS 205:-

MSC-märkt kapkummel, sprayad med maltvinäger. Serveras med ärtpuré, tartarsås, citron och pommes. (G)

Öl: *ESB ale (GBR)* ***Vin:*** *Masi masianco Pinot grigio (ITA)*

RÄKSMÖRGÅS 210:-

På MSC-märkta räkor med ägg, majonnäs, citron och dill. (G/Ä)

Öl: *Budvar (CZE)* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay (ITA)*

VEGANSK BURGARE 210:-

Burgare på sojafärs med sallad, bifftomat, rödlök och rostad vitlöksmajonnäs. Serveras med pommes. (G)

Öl: *Lagunitas IPA (USA)* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet sauvignon (ITA)*

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

VARMRÄTTER

BISHOP'S BURGARE 210:-

Sallad, tomat, rödlök, svensk cheddarost och rostad vitlöksmajonnäs.
Serveras med pommes. (G/L/Ä)

Öl: *Fenix IPA (SVE)* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet sauvignon (ITA)*

MÅNADENS BURGARE – TRYFFEL DELUXE 215:-

Smashad 150 g burgare med svensk cheddarost, bacon, sallad, stekt
svamp, syrad rödlök och tryffelmajonnäs. Serveras med rosmarinkryddade

Öl: *Eriksberg karaktär (SVE)* ***Vin:*** *Mont Redon Côtes-du-rhône (FRA)*

LÄGGKLUBBA MED SALVIA & TIMJAN 219:-

Serveras med rotmos, sky på mörkt öl och picklad gurka. Toppas med
friterad grönkål.

Öl: *Budvar (CZE)* ***Vin:*** *Baron de Ley Rioja (ESP)*

BARNENS MENY .....

Barn upp till 12år kan beställa ½ portion till ½ priset om anhörig beställer
mat.

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

NÅGOT SÖTT

FRITERAD KANELBULLE 79:-
Toppad med lönnsirap och mynta. (G, Veganvänlig)
Dryckesförslag: *Magners (IRL)*

ÄPPELPAJ 69:-
Toppad med krossade nötter och vaniljsås. (G/L)
Dryckesförslag: *Magners (IRL)*

MJÖLKCHOKLADMOUSSE 69:-
Toppad med mynta och citrussocker. (L)
Dryckesförslag: *Guinness (IRL)*

VANILJGLASS 35:-

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