SMÅRÄTTER

GETOSTPANNACOTTA 99

Getostpannacotta toppas med krispigt bacon, picklad rödbeta, rostade valnötter, timjan samt honung

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

RÅBIFF 99

Råbiff med picklad schalottenlök, friterad kapris, hackad cornichons, senapskräm och krispigt rågbröd toppas med riven parmesan

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

RÖDBETSCARPACCIO/ VEGANVÄNLIG 79

Rödbetscarpaccio med vegansk ”getostkräm” på havre, honungsglaserade valnötter, ruccola och balsamico

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Domaine De Varoux Chablis*

SMÖRSTEKT SVAMPTOAST 99

Smörstekt svamptoast med karljohan, kantareller och shitake på surdegsbröd med parmesan och örtkräm

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Mas Peré Cava*

VÅR VARIANT AV TOAST SKAGEN 99

Rågbröd med handskalade räkor, majonnäs, citruspärlor, crispsallad och syrad lök. Toppas med picklad jalapeno, citruspärlor och dillpulver

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

VÅRA SMÅBURKAR 79

Välj mellan ost & marmelad, mamuth oliver eller ölkorv

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Fråga personalen vid val av burk*

BISHOPS OST & CHARK 99

Ett urval av ost & chark

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Clay Creek Pinot Noir*

VITLÖKSBRÖD 45/ 89

Vitlöksbröd fylld med mozzarella samt toppas med vitlöksolja. Serveras med aioli / halv eller hel

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

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

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 299

Torskrygg med forellromssås, gräslök, dillolja och friterad morot.
Serveras med grillad citron samt gratinerad potatispuré

Öl: *Omipollo Pilsner* ***Vin:*** *Domaine De Varoux Chablis*

ÄPPELRISOTTO MED BAKAD SYRLIG FLÄSKSIDA 225

Äppelrisotto med bakad syrlig fläsksida, lagrad cheddar samt friterad morot

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

LÅNGBAKAD OXKIND 289

Långbakad oxkind med tryffelpotatispuré, syltad lök, vindelrökt fläsk och rödvinssky. Toppas med friterad grönkål

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

OXFILÉ MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ 339

Oxfilé med jordärtskockspuré, glaserad lök, svartvinbärssky & rökt märgsmör. Serveras med friterad potatiskaka

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

SVENSK RYGGBIFF 170G 289

Svensk ryggbiff med rödvinssky, kallslagen bearnaise och bakad kvisttomat. Serveras med pommes och friterad grönkål

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

GRILLADE KYCKLINGSPETT 189

Grillade kycklingspett med chipotle-whiskyglace, pepparsås och bakad tomat. Serveras med ugnsrostad bakpotatis

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Mont Redon Cotes du Rhone Reserve*

CONFITERAD SVAMP MED HASSELBACKSPUMPA/ VEGANVÄNLIG 229

Confiterad svamp, hasselbackspumpa och cannelibönkräm smaksatt med tryffel. Toppas med rosmarinrostade pumpafrön

Öl: *Kwak* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

OST & BACONBURGARE 219

Ost och baconburgare med cheddar, crispsallad, pepprig whiskeydressing, saltgurka samt picklad lök. Serveras med pommes samt dipp

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

FISH & CHIPS 199

Fish & Chips, kapkummel med kaprisremoulad, friterad kål, maltvinäger och picklad lök. Serveras med pommes samt grillad citron

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

NOT SO FISHY & CHIPS/ VEGANVÄNLIG 199

Not so fishy med kaprisremoulad, friterad kål, maltvinäger och picklad lök. Serveras med pommes samt grillad citron

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

VEGANBURGARE 209

Sojafärsburgare med pepprig whiskydressing, vitlöksmajonnäs, friterad kål, crispsallad, tomat och saltgurka. Serveras med pommes samt dipp

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

BISTROSALLAD MED HALLOUMI 205

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: *Omipollo Pilsner* ***Vin:*** *Domaine De Varoux Chablis*

BISTROSALLAD MED RÄKOR 225

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

BISTROSALLAD MED KYCKLING & BACON 205

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: *Budvar Budejovicky* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

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

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 79
Chokladfondant med esspressofluff och saltkaramellglass

Dryckesförslag: *Lagavulin 16år*

HJORTRONPARFAIT 79
Hjortronparfait med vit choklad, havresmul och karamelliserad mjölk

Dryckesförslag: *Deutz Champagne*

CRÈME BRULEE 89
Crème brulee med bränt sockertäcke och rostade nötter

Dryckesförslag: *Xanté*

VARM CHOKLADBROWNIE/ VEGANVÄNLIG 79
Varm chokladbrownie toppad med nötter och dadlar.
Serveras med salt kolaglass och veganskt skum

Dryckesförslag: *Guinness*

GLASSKULA 69
En kula glass med grädde, maränger och ditt val av topping;
choklad/ jordgubb/ kola/ lakrits

Dryckesförslag: *Amaretto*

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.