SMÅRÄTTER

OST & CHARK ..... LITEN 99 / STOR 198

Lagrade ostar och charkuterier med marinerade oliver, marmelad och kex.

Öl: *Chimay Röd* ***Vin:*** *Barón de Ley Reserva*

KRÄMIG KANTARELLTOAST 99

Krämig kantarellstuvning med Västerbottensost på grillat levainbröd.

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Masi Masianco*

VARMRÖKT LAXRÖRA 97

Krämig varmrökt laxröra med citron, färska örter och frisk fänkålscrudité, serveras med fröknäcke.

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

VÄSTERBOTTENSOSTKROKETT 95

Frasiga krokett med Västerbottensost, serverad på blomkålspuré.

Öl: *Fuller's ESB* ***Vin:*** *Mas Pere Cava*

VITLÖKSBRÖD 79

Vitlöksbröd gratinerat med ost och aioli. Går att få med vegansk ost.

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS HÖGREVSBURGARE 219

Högrevsburgare med cheddar, karamelliserad lök och klassiska tillbehör. Serveras med pommes frites och rökig paprikadijonnaise.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes-du-Rhône Réserve*

BISHOPS VEGANBURGARE 205

Växtbaserad burgare med vegansk cheddar, karamelliserad lök och klassiska tillbehör. Serveras med pommes frites och vegansk dipp.

Öl: *To Øl Modern Pale* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

FISH 'N' CHIPS 219

Frasigt friterad kummel med pommes frites, tartarsås, grönärtspuré och citron.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

NOTHING FISHY 205

Krispigt tempurapanerad sojafilé med pommes frites, grönärtspuré och vegansk tartarsås.

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Masi Masianco*

SMÖRSTEKT GNOCCHI (VEGANSK) 239

Gnocchi smörstekt i veganskt smör, med svamp, schalottenlök, rostad mandel samt citron- och vitvinssky.

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Masi Masianco*

KLASSISK BOEUF BOURGUIGNON 249

Nattbakad högrev med len potatispuré, rökt sidfläsk och champinjoner.

Öl: *Fuller's ESB* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

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

VARMRÄTTER

ÄLGKÖTTBULLAR 269

Älgköttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och krämig svampsås.

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Torres Celeste Crianza*

BAKAD RÖDING 279

Bakad röding med rostad mandelpotatis, rostade primörer, tångkaviar, chablissås och dillolja.

Öl: *Erdinger* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

GRILLAD RYGGBIFF 279

Grillad ryggbiff med pommes frites, rödvinssås, Café de Paris-smör, tomatsallad och picklad lök.

Öl: *Fuller's ESB* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

TILLBEHÖR 39

Pommes frites // Sidesallad //Grillat levainbröd // Potatispuré // Rostad mandelpotatis

EXTRA SÅS 25

Rödvinssås // Majonnäs // Café de Paris-smör // Rökig paprikadijonnaise // Tartarsås // Svampsås

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

NÅGOT SÖTT

BLÅBÄRSPAJ 79
Blåbärspaj med len vaniljsås. Kan tillagas vegansk och glutenfri.

Dryckesförslag: *Lapponia Lakka Hjortronlikör*

CRÈME BRÛLÉE 79
Klassisk vaniljcrème med knäckigt karamelliserat täcke.

Dryckesförslag: *Xanté Cognac & Pear*

CHOKLADTRYFFEL 39
Len och fyllig chokladtryffel – ett litet avslut på måltiden.

Dryckesförslag: *Don Papa Rum*

KVÄLLENS GLASS & SORBET 35/KULA
En kula vaniljglass eller dagens sorbet.

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