SMÅRÄTTER

CHARK 99:-

Ett sortiment av charkuterier och ostar, serveras med spisbröd och fikonmarmelad.

Öl: *Eriksbergs Karaktär* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

LANTCHIPS 85:-

Lantchips toppade med en vegansk "creme fraiche", rödlök, gräslök och tångkaviar.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Deutz Champagne*

SVAMPTOAST 85:-

En gräddig stuvning av kantareller och champinjoner serveras på ett smörstekt levainbröd.

Öl: *ESB Bitter Ale* ***Vin:*** *Robert Klingenfus - Riesling*

GRILLADE RÖDRÄKOR 99:-

Grillade rödräkor serveras med grillad citron, en rökig umami aioli och en gremolata.

Öl: *Budvar Lager* ***Vin:*** *Mas Pere - Cava*

HALSTRAD LAX 99:-

Lätt halstrad lax med sesam-majonnäs, sojasås och koriander.

Öl: *Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Masi Masianco - Pinot Grigio*

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

VARMRÄTTER

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND 279:-

Nattbräserad oxkind, serveras med potatispuré, bräseringssås och konfiterade champinjoner.

Öl: *Eriksbergs Karaktär* ***Vin:*** *Baron de Lay - Rioja*

SKOMAKARLÅDA 279:-

Ryggbiff serveras med potatispuré och en rödvinssås smaksatt med bacon och purjolök.

Öl: *Spitfire* ***Vin:*** *Mont Redon - Côte du Rhône*

FJÄLLRÖDING 269:-

Ugnsbakad fjällröding serveras på kokt potatis med vitvinssås, sockerärtor och en grön-olja.

Öl: *Budvar Lager* ***Vin:*** *Masi Masianco - Pinot Grigio*

KYCKLINGSCHNITZEL 259:-

Tunt bankat och panerat kycklingbröst, serveras med rödvinssås, vitlökssmör och en tysk potatissallad.

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa - Chardonnay*

UGNSBAKAD SPETSKÅL 249:-

Serveras på en grön-ärt puré med gremolata och en rökig umami aioli. Toppas med parveggio och friterad grönkål. (vegansk)

Öl: *Ayinger - Kellerbier* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

HUSETS KÖTTBULLAR 229:-

Husets hemmagjorda köttbullar. Kommer med potatispuré, brunsås, rårörda lingon och pressgurka.

Öl: *Budvar Lager* ***Vin:*** *Black Stallion - Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GAMLA STANS BURGARE 209:-

En pepprig burgare med en pepparmajonnäs, rödlök, pepperjack & cheddarost. Serveras med krispiga pommes.

Öl: *All öl passar till en hamburgare!* ***Vin:*** *Black Stallion - Cabernet Sauvignon*

GAMLA STANS GRÖNA BURGARE 209:-

En pepprig vegansk burgare med en pepparmajonnäs, rödlök och vegansk ost. Serveras med krispiga pommes.

Öl: *All öl passar till en hamburgare!* ***Vin:*** *Black Stallion - Cabernet Sauvignon*

FISH N' CHIPS 209:-

Klassisk Fish n' chips gjord på beer batter. Serveras med tartarsås, grön ärtpuré och en citronklyfta.

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa - Chardonnay*

FISHY N' CHIPS 209:-

En vegansk variant på klassisk Fish n' chips. Serveras med tartarsås, grön ärtpuré och en citronklyfta.

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

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

NÅGOT SÖTT

HUSETS CHOKLADTRYFFLAR 35:-
Husets hemmagjorda chokladtrygfflar gjorda på 70% mörk belgisk choklad.

Dryckesförslag: *Cognac*

EN KULA GLASS/SORBET 35:-
Fråga eran servitör vad vi serverar för glass just nu!

Dryckesförslag: *Stout*

PANNACOTTA 65:-
Vanilj-pannacotta toppad med en körsbär & kriek boon kompott.

Dryckesförslag: *Kriek boon.*

TIRAMISU 65:-
En klassisk italiensk tiramisu.

Dryckesförslag: *Imperial stout*

CITRON CHEESECAKE 55:-
En vegansk tolkning på klassisk cheescake med en citronspegel.

Dryckesförslag: *Suröl*

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