SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKTALLRIK

Urval av lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, picklade grönsaker och fikonmarmelad. 99/189kr (Sverige&Spanien)

Öl: *Aecht Schlenkerla Rauchbier* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

POTATISCHIPS MED TÅNGKAVIAR

Lite plock? Svenska lantchips toppade med Oatly fraiche, tångkaviar, gräslök och dill. 74kr (veganvänlig)

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

SKOGSARANCINI

Krämiga risottobollar fyllda med ostronskivling, shiitakesvamp och skogschampinjoner samt parmesan. Serveras med blond alesky. 89kr

Öl: *Fuller´s ESB* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

RÄK- OCH LAXRÖRA MED SURDEGSBRÖD

Röra på handskalade räkor och varmrökt lax toppas med citruspicklad fänkål samt gräslök och serveras med smörstekt surdegsbröd. 99kr (MSC)

Öl: *Kronenburg Blanc 1664* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

PANKOPANERAD KYCKLING

Krispiga cajunkryddade kycklinginnerfiléer från Sverige serveras med honung- och senapsdipp samt sotad lime. 84kr

Öl: *Rothaus Pils* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOEUF BOURGUIGNON

Höstklassikern på rödvinsbrässerad oxbringa toppas med skogssvamp, rökt sidfläsk och konfiterad steklök och serveras med potatispuré. 269kr

Öl: *Guinness/Dunkel* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

HALSTRAD GÖSFILÉ

Serveras med kokt kulpotatis, rostade rotfrukter, ugnsbakade cocktailtomater, friterad grönkål och citronskum. 274kr (MSC)

Öl: *Erdinger Weißbier* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

KLASSISKA KÖTTBULLAR

Saftiga bullar gjort på nötkött med traditionella tillbehör: krämig potatispuré, fyllig brunsås, rårörda lingon och pressgurka. 239kr (EU)

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

BARIGOULE

Bräserade kronärtskockor i mustig gryta på puylinser, morötter och tomat som toppas med vitlökskrutonger. 209kr (veganvänlig)

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

ROSTAD KYCKLING

Örtmarinerad kycklingklubbfilé serveras med krämig skogssvamprisotto toppad med färskriven parmesanost. 249kr (Polen)

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

RYGGBIFF MED MUSTIG ÖLSÅS

Marmorerad biff från Polen helgrillas och serveras med krispig kulpotatis, rostade rotfrukter, tomat, smakrik alesky och en klick vitlökssmör. 294kr

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

PUMPARISOTTO

Krämig risotto med ugnsrostad butternutpumpa toppas med färskriven parmesanost samt rotfruktchips. 199kr

Öl: *To Øl Modern Pale* ***Vin:*** *Champagne Deutz Brut Classic*

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

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS

Rimmad kapkummelfilé friterad i beer batter och pommes frites. Serveras med gröna ärter, dansk remoulad och sotad citron. 229kr (MSC)

Öl: *Shepherd Neame Spitfire / Cask Ale* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

NOT SO FISHY&CHIPS

Växtbaserade och panerade filéer med pommes frites. Serveras med gröna ärter, dansk remoulad och sotad citron. 209kr (veganvänlig)

Öl: *Kronenbourg Blanc 1664* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

DEN GRÖNA BURGAREN

Grillad soyaburgare toppas med violifecheddar, picklade jalapeños, tomat och tryffelmajonnäs. Serveras med pommes och dipp. 219kr (veganvänlig)

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

HAMBURGARE

Grillad irländsk nötköttsburgare toppas med cheddar, picklade jalapeños, tomat och hamburgardressing. Serveras med pommes och chilimayo. 219kr

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Torres Celeste Crianza*

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

NÅGOT SÖTT

CRÉME BRÛLÉE

Hemgjord fransk klassiker med bourbonvanilj och karamelliserad socker. 69kr

Dryckesförslag: *Ron Barcelo Imperial*

ÄPPELPAJ

Hembakad smulpaj med en touch kanel. Serveras med vaniljglass. 74kr (veganvänlig)

Dryckesförslag: *Irish Cream*

TRAPPIST-OST

Belgisk klosterost från Chimay serveras med knäckebröd och fikonmarmelad. 79kr

Dryckesförslag: *Chimay Red*

IRISH-TRUFFLE

Chokladtryffel på belgisk choklad smaksatt med irländsk whiskey och havssalt. 39kr

Dryckesförslag: *Tullamore DEW 14y Single Malt*

LAVAFONDANT

Fondant gjort på belgisk mörkchoklad serveras med kokosglass. 94kr

Dryckesförslag: *Diplomatico Reserva Exclusiva*

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.