SMÅRÄTTER

BISHOPS OST & CHARKUTERIER ..... LITEN 99 / STOR 199

Kökets utvalda ostar och italienska charkuterier, tunnbrödskex,
fikonmarmelad och marinerade oliver

Öl: *To Øl Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône*

TOAST SKAGEN 85

Klassisk Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Studio By Miraval Rosé*

BETOR & CHÁVRE ..... 79 *VEGAN*

Saltrostade betor tillsammans med "getost", picklad gulbeta,
fikonmarmelad, balsamico och rostade valnötter

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Reverdy Fils la Villaudière Sauvignon Blac*

KANTARELLTOAST 89

Krämig kantarellstuvning på surdegsbröd toppas med rökt fläsk från
Grevbäck, rostad lök och Wrångebäcksost

Öl: *Fuller's ESB* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

RÅBIFF 95

Handskuret innanlår från Dalsjöfors blandas upp med kapris och pickles.
Toppas med dijonnäs, picklad gulbeta och friterad ostronskivling

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Torres Celeste Crianza*

KOREAN HOTWINGS 69

Kycklingvingar slungade i koreansk chilisås toppas med rostade sesamfrön
och salladslök

Öl: *Session IPA* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

JJ'S MARINERADE OLIVER 35

Marinerade med rosépeppar, örter, citron & vitlök

EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-
Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST- & BACONBURGARE 199

Irländsk nötköttsburgare med Väddö cheddar, bacon, karamelliserad lök, crispsallat, isad rödlök, majonnäs, pommes och tryffelmajo

Öl: *San Miguel Especial* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

BISHOPS VEGANSKA "OST"- & "BACON" BURGARE 199

Sojafärsburgare med "ost", "bacon", karamelliserad lök, crispsallat, isad rödlök, majonnäs, pommes och tryffelmajo

Öl: *Brooklyn Pulp Art* ***Vin:*** *Masi Campofiorin*

BISHOPS FISH N' CHIPS 199

Beer battered kapkummel serveras med smörfrästa ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

BISHOPS VEGANSKA FISH N' CHIPS 199

Tempura friterad Nothing Fishy serveras med ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

MOULES FRITES 225

Blåmusslor kokade med grädde, vitt vin, fänkål, lök, vitlök, sambal och timjan serveras med pommes, aioli och citron

Öl: *Maredsous Blonde* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

TORSKRYGG 255

Rimmad, ungsbakad torskrygg med panko och paramesantäcke tillsammans med tryffelstuvad kål och potatis, sockerärta och regnbågsrom

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

EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-
Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KANTARELLPASTA ..... 219 *VEGAN*

Pasta med kantareller, tofubacon, "parmesan", friterad ostronskivling smaksatt med fänkål, vitlök, lök, sambal, timjan och vitt vin

Öl: *Fuller's ESB* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

GRATINERAD GETOSTSALLAD 215

Buljongkokt bulgursallad med bakade betor, honungsrostade primörer, rostade valnötter, balsamico och limedressing

Öl: *Erdinger Weissbier Hefe* ***Vin:*** *Reverdy Fils la Villaudière Sauvignon Blac*

KRISPIG SCHNITZEL 235

Pankopanerad fläskschnitzel från Dalsjöfors tillsammans med timjansrostad potatis, vinägersky, örtmajonnäs, mixgrönt och parmesan

Öl: *Brewdog Lost Lager* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

BOOKMAKER TOAST 265

Ryggbiff från Dalsjöfors med dijonnäs, crispsallat, bifftomat, isad rödlök, riven pepparrot, äggula och rödvinssås. Serveras med pommes

Öl: *Spitfire Amber Ale* ***Vin:*** *Baron De Ley Reserva Rioja*

KYCKLINGBRÖSTFILÉ 225

Svensk lågtempererad kycklingbröstfilé med dragonsås, kantareller, primörer och timjansrostad potatis

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

EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-
Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

FATTIGA RIDDARE ..... 65 *VEGAN*
Vända i kanel och socker med äppelkompott och vaniljsås

Dryckesförslag: *Erdinger Weissbier Hefe*

CRÈME BRÛLÉE 65
Toppas med lingonsmetana, rårörda lingon och chokladsmulor

Dryckesförslag: *Barceló Imperial Rom*

BROOKIE 65
Härlig blandning mellan coockies och brownie tillsammans med vaniljglass

Dryckesförslag: *Big Ten Imperial Stout*

CHOKLADTRYFFEL 29
Perfekt till kaffe eller avec!

EN KULA GOTT! 35
Välj mellan glass eller 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