SMÅRÄTTER

MOULES A LA FUMEE 69

Rökta blåmusslor i vitvinssås toppad med persilja. Serveras med surdegsbröd.

Öl: *Gunniess Stout* ***Vin:*** *Signature Riesling*

VECKANS SOPPA 75

Fråga personalen. Serveras med rostat bröd.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Masi Pere Selecció Brut Cava*

VITLÖKSCIABATTA 79

Mozzarella- och cheddargratinerad vitlöksciabatta. Serveras med aioli.

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

GNOCCHI CON FUNGHI PORCINI 89

Italiensk gnocchi med blandsvamp, vitlök och olivolja i en smakrik vegansk gräddsås. (Vegansk)

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

BURRATA D'AUTUNNO 98

Burrata med ostronskivling, nameko, shiitake, kantareller och Karl Johansvamp stekt i olivolja. Toppad med lingon.

Öl: *Bitburger Pils* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

OST & CHARKBRICKA 99

Kökets val av chark, rökt Västerbottensost och brieost. Serveras med marmelad och husets fröknäcke med flingsalt.

Öl: *Chimay Vit* ***Vin:*** *Celeste Crianza*

BISHOP´S SNACKSTALLRIK 199

En pubklassiker! Plocktallrik med två sorters korv, osttärningar, morotsstavar, mixad oliver, saltgurka, lantchips, salsa och aioli.

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

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

VARMRÄTTER

GRILLAD SVENSK SPETSKÅL 175

Spetskål (Sverige) med en krämig veloutésås med vita bönor. Serveras med salsa verde, hackade hasselnötter och surdegsbröd. (Vegansk).

Öl: *Bryggverkets Lenngräddad IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

BISHOPS VEGAN BURGER 198

Gourmet sojaburgare (Norge) med bröd, krispig sallad, bifftomat, picklad rödlök och vitlöksdressing. Serveras med pommes frites och saltgurka.

Öl: *Bronx APA* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

CAESARSALLAD 205

Romansallad med grillad kyckling (Litauen), bacon, krutonger och Parmigiano Reggiano. Serveras med en smakrik Caesardressing.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Rosato Rosé*

BISHOPS CLUBSANDWICH 218

Två våningar med kycklingfilé (Litauen), bacon, tomat, sallad och dressing. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.

Öl: *Carlsberg Export* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

GRILLOUMI BURGER 219

Grilloumiburgare (Sverige) med bröd, krispig sallad, bifftomat, picklad rödlök och dressing. Serveras med pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Signature Riesling*

FISH´N CHIPS 224

Traditionell engelsk rätt! Friterad kapkummelfilé (Norge) med pommes frites, sallad, citron, mosade gröna ärtor, maltvinäger och remouladesås.

Öl: *Spitfire ale* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

NOTHING FISHY & CHIPS 224

Friterade vetebaserade filér med alger. (Sverige) Serveras med pommes, sallad, citron, mosade gröna ärtor, maltvinäger och dressing. (Vegansk)

Öl: *To Øl Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio*

BISHOPS BURGER 225

150 grams gourmetburgare av nötkött (Irland). Med bröd, sallad, bifftomat, picklad rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LAPIN A LA MAISON 249

Bräserade kaninlår (Ungern) i vitvin med morötter, selleri, vitlök, gul lök och timjan. Serveras med potatispuré toppad med gröna ärtskott.

Öl: *Spitfire ale* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

PHILLY CHESSESTEAK 269

Finskuren stekt entrecote (Tyskland) i bröd med cheddarost, smörstekt lök och jalapeño.Serveras med pommes frites, BBQ-sås och sallad.

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

HAVSKATTSPLANKA 275

Färsk havskattfilé (Norge) med pommes duchesse och vitvinsås. Serveras med vit sparris samt grillad citron.

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

GRILLAT VILDSVIN 289

Grillad vildsvinsytterfilé (Sverige). Serveras med en krämig potatispuré, rårörda lingon samt en enbärssås.

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

BISHOPS SPECIAL 299

Grillad 180 grams entrecôte (Sverige). Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.

Öl: *Fullers ESB* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

KÄNGURUPLANKA 335

Grillad känguruytterfilé (Australien) med pommes duchesse och tomat. Serveras med bearnaisesås och rödvinsås samt baconlindad grön sparris.

Öl: *Bronx APA* ***Vin:*** *Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve*

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

NÅGOT SÖTT

LAPHROAIG TRYFFEL 29
Vår egen tryffel med smak av Islay-whiskyn Laphroaig.

Dryckesförslag: *Laphroaig 10 years old.*

CANNELLONI MOUSSE 78
Friterad cannellonipasta fyllda med tiramisumousse. Toppad med kakao.Vegansk. (Endast en kula vaniljglass 35 kr)

Dryckesförslag: *Glenlivet 12 years old.*

CRÈME BRÛLÉE 79
Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: *Grönstedts Monopol VSOP.*

PERE AL VINO 80
Rödvinspocherat päron serveras med vaniljglass.

Dryckesförslag: *Tommasi Grappa Amarone.*

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