SMÅRÄTTER

OSTTALLRIK 99
Serveras med oliver, chilihonung, druvor samt kex

Öl: *London Pride* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

CHARKTALLRIK 99
Utvalda charkuterier med hembakat bröd

Öl: *Chimay (Varierande)* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

KRISPIG BACON 99
Rökt fläsksida från Carlströms med chilimajonnäs och pretzels

Öl: *Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Signature Riesling*

CALAMARES 89
Friterade bläckfiskringar med aioli

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Masi Masianco*

DIRTY FRIES 75
Pommes frites, chilimajonnäs, picklad silverlök, bacon och Gruyère

Öl: *Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Piumarossa Rosso*

BRÖDKORG 35
Hembakat bröd serveras med smör. Ett trevligt tillbehör till någon av våra rätter

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Mont Redon Cotés Du Rhòne*

PADRONES 75
Padronpaprikor stekta i olivolja med riven parmesan (Går att få veganska)

Öl: *Bitburger* ***Vin:*** *Chablis Domaine De Vauroux*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOP´S BURGARE 199

Serveras med sallad, tomat, picklad silverlök, cheddarost, bacon, chilimajonnäs, aioli och pommes frites

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Rosso*

BISHOP`S VEGANBURGARE 199

Serveras med sallad, tomat, picklad silverlök ,vegansk cheddar, chilimajonnäs, aioli och pommes frites

Öl: *Sol* ***Vin:*** *Signature Riesling*

FISH N CHIPS 199

Serveras med sallad, citron, tartarsås samt pommes frites

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

VEGANSK FISH N CHIPS 199

Vetebaserad vegansk filé, serveras med sallad, citron, tartarsås samt pommes frites

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco*

HAVSABBORRE 289

Hel havsabborre serveras fylld med örter, riven pepparrot, skirat smör och krossad potatis

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Signature Riesling*

KYCKLING 219

Kycklinglårfié panerad med parmesan. Serveras med tomatsås, patata bravas samt ruccolasallad

Öl: *Duvel* ***Vin:*** *Domaine De Varoux Chablis*

FLÄSKSCHNITZEL 195

Serveras med pepparrotssmör, friterad kapris, citron, rödvinssås samt stekt potatis

Öl: *ESB* ***Vin:*** *Piumsrossa Bianco Chardonnay*

STEAK FRIES 299

Kalventrecòtè serverad med bearnaise, rödvinsås, tomatsallad samt pommes frites

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Piumarosso Rossa*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BLOMKÅL 175

Rostad blomkål med brynt vegansmör, rostade hasselnötter, kapris, blomkålspure smaksatt med citron och örter (Veganvänlig)

Öl: *Erdinger* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco Chardonnay*

SJÖMANSBIFF 259

Nötinnanlår som fått marinera i öl, bakat i ugn över natten. Serveras med ölbräserad potatis, saltgurka, picklade senapsfrön och senap

Öl: *D.Carnegie Porter* ***Vin:*** *Mont Redon Côtès Du Rhonè*

STOR CHARKTALLRIK 245

Utvalda charkuterier och ostar samt hembakat bröd

Öl: *Chimay (Varierande)* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

KVÄLLENS REKOMMENDATION ..... PRISET VARIERAR

Fråga personalen om vad som rekommenderas ikväll

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

NÅGOT SÖTT

STICKEY TOFFEE PUDDING 79
Dadelbotten med varm kolasås och vaniljglass

Dryckesförslag: *Signature Riesling , Deutz Champagne*

CHURROS 79
Vända i kanel och socker, serveras med chokladsås och dulce de leche

Dryckesförslag: *Mas Pere Cava, Deutz Champagne*

CUBA LIBRE 79
Vaniljglass, russin marinerade i mörk rom, Coca-Cola, Vispad grädde och lime (Veganvänlig)

Dryckesförslag: *Mas Pere Cava, Deutz Champagne*

SORBET 35
En kula av dagens sorbet. Fråga gärna personalen om dagens smak. (Veganvänlig)

Dryckesförslag: *Mas Pere Cava, Deutz Champagne*

CHOKLADTRYFFEL 30
Liten goding till kaffet

Dryckesförslag: *Mas Pere Cava ,Deutz Champagne*

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.