SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 39

POMMESTALLRIK 69

Serveras med aioli

Öl: *Kvällens öl* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonay*

TRATTKANTARELLRISOTTO 69

Serveras med parmesanflakes

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Masi-Pinot Grigio*

RÅBIFF 99

Serveras med sotad hjortinnanlår med ramslök, friterad kapris och dijonsenapmajonnäs

Öl: *ESB Premiun Strong Ale* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso-Corvina*

OST OCH CHARKTALLRIK 79

Svenska delikatesser, prosciutto, coppa, fänkålssalami, vällagrad hårdost, whiskyostkräm, semibakad tomat, fikonmarmelad och majsknäckebröd

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

MINI PINSA 89

Serveras med färskost, kantarell, kronärtskocka, parveggio, rödlök och bladspenat, (vegan vänlig)

Öl: *To Øl Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso-Corvina*

FISK OCH SKALDJURSOPPA 99

Toppad med aioli och surdegsbröd

Öl: *Chimay Vit* ***Vin:*** *Robert Klingenfus-Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPSBURGARE 209

150 gr med cheddardost, bacon, BBQglaze, sallad, tomat, picklad rödlök, saltgurka, hickorymajonnäs, potato bun och friterad pommes.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumorossa Cabernet Sauvignon*

BISHOPS VEGANBURGARE 199

Med sallad, tomat, vegansk ost, syrad rödlök, soltorkad tomatkräm, potato bun och friterad pommes.

Öl: *Urquell Pilsner* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

BURGARE MED SUSHI RIS 209

Med krispsallad, rostade sesamfrö, picklad gurka, rödlök, halloumi, sotad lax, avokado, sojabönor, wakame, dressing, whiskyostkräm, sesamchips.

Öl: *Budvar Lager* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

KLASSISK RÄKMACKA 195

Med räkor, tetaka från Mobacken, ägg, rödlök, tomat, gurka, citron, peparrot och färsk dill.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

FISH AND CHIPS 209

Gjord på egenrimmad färsk koljafilé med dansk remouladsås, citron, dill, sallad, tomat, rödlök och friterad pommes.

Öl: *ESB Premium Strong Ale* ***Vin:*** *Masi Pinot Grigio*

BISHOPS NO FISH 189

Med soltorkad tomatmajonnäs, citron, dill, tomat, rödlök och friterad pommes.

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

GRILLAD KYCKLINGFILÉ 229

Med karljohansvampsås, ugnsbakade grönsaker, balsamicoglaze, rotfruktchips, potatis och palstnernackpuré

Öl: *Urquell Pilsner* ***Vin:*** *Masi Pinot Grigio*

OXRULLADER 239

Med rödvinsås jordärtskockspuré, rårörda havtorn, rabarberkompott, rostade potatis och rotfrukter.

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Baron De Ley Rioja*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KRÄMIG KANTARELLPASTA 189

Med timjanstekt bacon, svartrot, ruccola, basilika, parmesanflakes.

Öl: *Eriksberg Original* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso Corvina*

TORTILLA 189

Med friterad buffalo oumph och stek tofu, grillade primörer, sallad, rödlök, citrussås och salsa. (vegan vanlig)

Öl: *Carlsberg Export fl* ***Vin:*** *Celeste Crianza*

SCHNITZEL 225

Fylld med färskost och örter, serveras med whiskysås, blancherade sockerärtor, friterad fänkål, friterad kapris och potatiskaka.

Öl: *Erdinger Weissbier* ***Vin:*** *Mont-Redon-Reserve*

SAFFRANS DOFTANDE FISKGRYTA 249

Med laxfilé, havsgös, räkor, blåmusslor, julianne grönsaker, palsnernackspuré, aioli och bröd crunch.

Öl: *Budvar Lager* ***Vin:*** *Roobert Klingenfus Riesling*

ENTRECOTÉ 289

med rostat paprikasmör, madeirasås, ragu på svartrötter, rostad potatis och rostade rotfrukter.

Öl: *ESB Premium Strong Ale* ***Vin:*** *Baron De Lay Rioja*

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

NÅGOT SÖTT

KNÄCKIG ÄPPELKAKA 69
Med vaniljsås.

BROWNIE 79
Med havssalt, Champagnesorbet samt äpple cullis, (vegan vänlig).

KÖKETS WHISKEYTRYFFEL 25

CHOKLADSEMIFREDDO 49
Med rårörda blåbär.

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