

# SMÅRÄTTER

**CHARKBRICKA (L)** ..... 2P 230:- / 1P 115:-

Urval av svenska charkuterier som tryffelsalami, Prosciutto Crudo, Coppa med västerbottenost, grevé och egengjord knäcke med fikonmarmelad.

*Öl: Budvar Vin: Baron De Ley Reserva Rioja*

**CHÈVRE OCH CROSTINI (G) (L)** ..... 85:-

Rostade rödbetor med smulad Chèvre, crostini och balsamicoreduktion.

*Öl: Lagunitas Vin: Baron De Ley Reserva Rioja*

**CEVICHE Á LA CHILE (G)** ..... 170:- / 95:-

Citron- och limemarinerad kolja och räkor i en magisk sydamerikansk tappning. Serveras med olivrostad bröd.

*Öl: Bitburger Vin: Chabli*

**ÖL- OCH GRÄDDKOKTA MUSSLOR (G)** ..... 175:- / 99:-

Öl- och gräddkoka blåmusslor med saffran som serveras med grillat bröd.

*Öl: Erdinger Hefe-Weisse Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling*

**VITLÖKSBRÖD (G)** ..... 60:-

Grillat vitlöksbröd som serveras med tzatziki och oliver.

*Öl: Poppels London lager (glutenfri) Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**VITLÖKSFRÄSTA RÖDBETOR OCH SPARRIS (G)** ..... 85:-

Vitlöksfrästa rödbetor och sparris med balsamicoreduktion, rostat bröd och hummus.

*Öl: Poppels London lager (glutenfri) Vin: Kumala Cape Classic White*

**SVAMPTOAST (G) (L)** ..... 95:-

Ört- och vitlöksrostad svamp med färskost på grillat ciabattabröd.

*Öl: Staropramen granat Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FISH'N'CHIPS (G) ..... 175:-

Vår hemmagjorda Fish'n'Chips som serveras med pommes, sallad samt en remouladsås.

*Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling*

## TORSKRYGG ..... 239:-

Halstrad torskrygg med pressad potatis, pumpapuré, kapris och brynt smör.

*Öl: Fullers Vin: Chablis*

## GÖS ..... 249:-

Halstrad gösfile med pressad potatis och citrondoftat smör.

*Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## SLIDERS AROUND THE WORLD (G) ..... 219:-

3 olika miniburgare i bao buns med smaker hämtade från Asien, Sydamerika och Europa.

*Öl: Bitburger Vin: Baron de Ley rioja*

## BISHOPS LYX (L) (G) ..... 219:-

Dubbelpattie burgare serverad på briochebröd med gruyère och honeymustaddressing. Serveras med pommes och tryffelmayo.

*Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Allesverloren Shiraz*

## BISHOPSBURGARE (L) (G) ..... 173:-

160g burgare som serveras med bröd, cheddarost, bacon, sallad, tomat, och dressing. Till det kommer pommes och chipotledippa.

*Öl: Budvar Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*

## VEGOBURGARE (G) ..... 183:-

Soyaburgare som serveras med vegobröd, burgardressing, sallad, tomat, sötpotatispommes och en hummusdippa.

*Öl: Poppels London Lager (glutenfri) Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve*

## ENTRECOTÉ ..... 298:-

Grillad entrecôte med klyftpotatis, bearnaisesås, rödvinsås och grillade grönsaker.

*Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Black stallion cabernet sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## FLAP STEAK ..... 269:-

Lågtempad bogfilé med klyftpotatis på en bädd av blandsvamp och rostade morötter som serveras med mustig rödvinssås.

*Öl: Eriksberg karaktär Vin: Black stallion cabernet sauvignon*

## STEAK SANDWICH (G) ..... 215:-

Finskuren karré som serveras på grillat ciabatta med fetaost, oliver, sallad och tzatziki tillsammans med pommes.

*Öl: Carlsberg hof Vin: Kumala*

## OUMPH SANDWICH (G) ..... 215:-

Pulled oumph som serveras på grillat ciabatta med oliver, sallad och hummus tillsammans med pommes.

*Öl: Carlsberg hof Vin: Kumala*

## KYCKLINGSALLAD (G) ..... 195:-

Grillad kycklingbröstfilé med balsamicoreduktion i en bädd av mixsallad, tomat, gurka, paprika och grillat bröd.

*Öl: Bitburger Vin: Kumala*

## EXTRA TILL ÖLEN ..... 90:-

Vi har kycklingvingar, lökringar även som veganska. Till det finns chipotledippa, cheddarsås och hummus att välja på.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADFONDANT (L)** ..... 85:-

Traditionell fransk efterrätt, ringlad med halloncoulis och med färska bär.

*Dryckesförslag: Rom; fråga baren.*

**VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS (L) (G)** ..... 79:-

Klassisk gammeldags vaniljgräddglass som serveras med chokladsås samt väffelrån.

*Dryckesförslag: Kaffe med Avec*

**SORBET (LIME-FLÄDER)** ..... 85:-

En lime-fläder sorbet som serveras med frukt samt halloncoulis.

*Dryckesförslag: Liefmans Fruitesse*

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**