

# SMÅRÄTTER

- SVAMP-NUGGETS** ..... 79:-  
Panerade champinjoner med ört- och ostdip.  
*Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- VITLÖKSBRÖD** ..... 65:-  
Grillat vitlöksbröd, serveras med ört- och ostdip.  
*Öl: Omnipollo Pils Vin: Clay Creek Vineyard Pinot Noir*
- LÅNGKOKAD CHILI** ..... 115:-  
Långkokad chili på högreiv med krispiga tortilla chips och cheeseburger-dip.  
*Öl: Bombardier Vin: Mont-Redon Réserve Rouge*
- OLIVMIX** ..... 65:-  
Vitlöks- och tomat-marinerade oliver.  
*Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Kumala White*
- MUSSLOR** ..... 125:-  
Öl & gräddkokta musslor med en smak av chili. Serveras med vitlöksbröd.  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling*
- CHARKBRICKA.** ..... 115:- / 230:-  
Taleggio, spinata calabra, coppa di parma, örtostkräm, och crostini.  
*Öl: Budvar Vin: Tommasi Appassionato*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS-BURGARE (G) (L)** ..... 199:-

Serveras med bacon, cheddar, Monterey Jack, soltorkad-tomatmayo, sallad, rödlök, pommes och het chipotlemayo.

*Öl: Budvar Vin: Tommasi Appassionato*

## **FISH & CHIPS (G)** ..... 199:-

Vår hemmagjorda Fish & Chips på panerad koljafilé som serveras med pommes, sallad, citron, crème fraiche aioli.

*Öl: Spitfire Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## **KENTUCKY STYLE CHICKEN BURGER (G) (L)** ..... 199:-

Kentucky style chickenburger i bröd med strimlad sallad, cheddarost, rödlök, avokadodressing och sirachamayo.

*Öl: Staropramen Granat Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## **SOJA-BURGARE** ..... 199:-

Vår soja-burgare med bröd, sallad, soltorkad tomatdressing och violife-ost. Till detta serveras det pommes, rödlök och green goddess-dip.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Nozeco Sparkling (vegansk, alkoholfri)*

## **KYCKLINGPITA (G)** ..... 189:-

Kycklingfyllt pitabröd med pommes som serveras med grekisk sallad och en avokadomayo.

*Öl: Bitburger Pilsner Vin: Clay Creek Vineyard Pinot Noir*

## **KOLJAFILÉ MEDITERRANEAN** ..... 215:-

Koljafilé med dillkokt kulpotatis, kaptis, soltorkade tomater, lök och färsk basilika.

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

## **FLANKSTEK** ..... 299:-

Grillad flankstek som serveras med whiskysås, friterad klyftpotatis, sauterade grönsaker och svamp.

*Öl: Spitfire Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## **ENTRECÔTE** ..... 349:-

Grillad entrecôte som serveras med friterad klyftpotatis och sauterade grönsaker. Toppad med chimichurri och bearnaisesås.

*Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## FALAFEL-BURGARE. .... 199:-

Kikärtzburgare med bröd, sallad, saltorkad tomatdressing och violife-ost.  
Till detta serveras det pommes, rödlök, green-goddess dippa.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Nozeco Sparkling (vegansk, alkoholfri)*

## OUMPH PITA ..... 189:-

BBQ-marinerad pulled-oumph med pommes som serveras med grekisk sallad, halloumi och avokadomayo.

*Öl: Budvar Vin: Clay Creek Vineyard Pinot Noir*

## KYCKLINGSALLAD ..... 189:-

Krispig kyckling i en härlig salladsmix på sallad, tomtat, gurka, lök och balsamico-reduktion.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## STEAK SANDWICH ..... 219:-

Grillad flankstek i ciabatta med bacon, ost, rödlök, sallad med saltorkad tomatdressing och chimichurri. Serveras med pommes och chipotlemayo.

*Öl: Budvar . Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## MUSSLOR ..... 185:-

Öl & gräddkokta musslor med en smak av chili. Serveras med vitlöksbröd.

*Öl: Erdinger Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADFONDANT (L)** ..... 115:-

Traditionell fransk efterrätt med ringlad jordgubbs-coulis och färska bär som serveras med vaniljgräddglass.

*Dryckesförslag: Espresso Martini*

**VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS (G) (L)** ..... 95:-

Klassiskt gammeldags vaniljgräddglass. Serveras med chokladsås samt väffelrån.

*Dryckesförslag: Kaffe med avec.*

**SORBET (FLÄDER-LIME)** ..... 95:-

En fläder-lime sorbet som serveras med jordgubbs-coulis.

*Dryckesförslag: Liefmans Fruitesse*

**VEGANSK CHOKLADFONDANT** ..... 129:-

Vegansk chokladfondant samt vegansk saltkaramellglass serveras med jordgubbs-coulis.

*Dryckesförslag: Fråga Baren*

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**