

# SMÅRÄTTER

## CHARKBRICKA FÖR IP ELLER 2P ..... 99/198:-

En trevlig svensk chark med prosciutto, bresaola och lufttorkad karré tillsammans med lagrad herrgårdsost och crostini.

**Öl:** Budvar **Vin:** Tommasi Graticcio Appassionato

## VÅR SOMMARRÄKMACKA ..... 99:-

En ljuvlig ciabatta med skagenröra i botten följt av ägg, sallad och citron - allt toppas av 50 gram hand skalade räkor.

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## VITLÖKSBRÖD ..... 65:-

Grillad majsbaguette med vitlöksolja. Serveras med aioli-dip.

**Öl:** Budvar **Vin:** Mont-Redon Réserve

## TORPEDRÄKOR MED THAILÄNSK DIP ..... 75:-

Pankofriterade räkor med lime och thailändsk dip.

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

## MUSSLOR I MEDELHAVSSTIL ..... 95/190:-

Våra goda musslor i en fantastisk öl- och chilisås. Serveras med vitlöksbröd.

**Öl:** Erdinger Hefe-Weisse **Vin:** Piumarossa Chardonnay

## BAKAD FETAOST MED SOLTORKADE TOMATER OCH ÖRTER. .... 95:-

Ugnsbakad fetaost i en härlig röra av soltorkade tomater, oliver, olivolja och crostini.

**Öl:** Carlsberg Hof **Vin:** Robert Klengenfus Signature

## SÄSONGENS SPARRIS ..... 75:-

Gratinerad sparris med ruccola, vegansk cheddar och avokado/mango salsa.

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Zonnebloem

## PINSA ..... 99:-

En pinsa gjord på surdeg med "0"-vete, toppad med prosciutto, mozzarella, soltorkade tomater, ruccola och pesto.

**Öl:** Budvar **Vin:** Tommasi Graticcio Appassionato

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS-BURGARE** ..... 185:-

Vår egen klassiker med bacon, cheddar, sallad och rödlök. Denna serveras med krispiga pommes och chipotle-dip.

*Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **BISHOPS SOYA BURGER** ..... 185:-

Vår soja-burgare med vegansk cheddarost, rödlök, sallad och sweet chilisås. Serveras med pommes och vegansk chipotle-dip.

*Öl: Carlsberg hof Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **MADNESS DEVIL BURGER** ..... 199:-

Vår extra spicy burger med bacon, pepperjack-ost, picklad rödlök/ jalapeno, sallad och saltgurka. Serveras med pommes och chipotle-dip.

*Öl: Mikeller Burst Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## **FISH & CHIPS** ..... 185:-

Vår fantastiska kolja i beer-batter. Serveras med pommes, citron, citronkapsidip och en liten side-sallad.

*Öl: Spitfire Vin: Piumarossa Chardonnay*

## **BIFFSTEAK** ..... 279:-

200g ryggbiff, fint trancherad med klyftpotatis i en härlig rödvinsreduktion.

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

## **GRILLPLANKA** ..... 225:-

Vår goda grillmix med pluma, kycklingfilé och karré. Till denna serveras vår klara potatissallad, grillad majscolv och en "Alabama white"-dip.

*Öl: Ompollo Pilsner Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **SLOW ROASTED BBQ RIBS** ..... 249:-

Våra möra slow-cooked barbecue-ribs, serverade med vår klara potatissallad, grillad majscolv och vår egen BBQ-sås.

*Öl: Staropramen Granat Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## **CONFITERAT ANKLÅR** ..... 235:-

Confiterat anklår med pumpapuré, svartvinbärssås, ruccola och apelsin.

*Öl: Spitfire Vin: Clay Creek Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

**LAX** ..... 235:-

Vår ljuvliga halstrade lax med avocado-mangosalsa. Serveras med stekt potatis.

*Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Domain de Varoux Chablis*

**BURRATA** ..... 189:-

Krämig burrata med ruccola, pesto och bifftomater.

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay*

**OUMPH Á LA LINDSTRÖM** ..... 189:-

En vegansk biff Lindström på klassiskt vis. Serveras med brynt veganskt smör och haricots verts.

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**FRUKTSALLAD** ..... 79:-

Härliga bitar av frukt serverade med smarrig sorbet.

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava*

**BERLINER-MUNK** ..... 79:-

Vaniljmunk med mockaglass och chokladsås.

*Dryckesförslag: Espresso martini*

**GLASS MED CHOKLADSÅS** ..... 65:-

Klassisk gammeldags vaniljgräddglass. Serveras med chokladsås samt våffelrån.

*Dryckesförslag: Kaffe med avec.*

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**