

# SMÅRÄTTER

**CHARKBRICKA FÖR EN ELLER TVÅ PERSONER (L) (G)** ..... 99/198:-

En trevlig svensk chark med prosciutto, ventricina och lufttorkad karré tillsammans med lagrad taleggio, crostini och aioli.

*Öl: Wells Bombardier Vin: Mont-Redon Reserve Côtes-du-Rhône*

**HARICOTS VERTS (G)** ..... 65:-

Vitlökssvängda haricot verts i het sås. Serveras med grillad baguette.

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay*

**VITLÖKSBRÖD (G)** ..... 65:-

Grillad majsbaguette med vitlöksolja. Serveras med aioli-dip.

*Öl: Bitburger Vin: Mas Pere Cava*

**FISH NUGGETS** ..... 65:-

Panerade bitar av kolja med remouladsås.

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

**CHÉVRE-VISP (G)** ..... 75:-

Vispad getost med bacon, honung och grillad baguette.

*Öl: Liefmans Fruitesse Vin: Piumarossa Rosato*

**CHÉVRE- OCH SVAMPTOAST (G)** ..... 75:-

Gratinerad chévre med en röra av sauterad svamp, lök och paprika på toast.

*Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**BLOMKÅL MED CHIMICHURRI SÅS** ..... 55:-

Rostade blomkålsbitar med chimichurri.

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Robert Klingenfus Riesling*

**JÄTTERÄKOR** ..... 95:-

Jätteräkor frästa i cowboy-smör med grillad baguette.

*Öl: Staropramen Granat Vin: Domain de Vauroux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS BURGARE (L) (G)** ..... 185:-

Vår egen klassiker med bacon, cheddar-jalapeno-ost, sallad, chipotledressing och rostad lök. Serveras med pommes och ranch-dip.

*Öl: Spitfire Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## **BISHOPS SOYA BURGARE (G)** ..... 185:-

Vår soya-burgare med vegansk cheddarost, rostad lök och sallad. Serveras med pommes och ranch-dip.

*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay*

## **PULLED PORK SANDWICH (L) (G)** ..... 199:-

Grillad ciabatta med pulled pork, jalapeno-ost, sauterad svamp, paprika och rostad lök. Serveras med pommes och ranch-dip.

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

## **FISH & CHIPS (G)** ..... 185:-

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

*Öl: Spitfire Vin: Piumarossa Chardonnay*

## **ENTRECÔTE** ..... 275:-

Vår fantastiska entrecôte som serveras med grillad tomat, klyftpotatis och bourbonsås.

*Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

## **GRILLAD KYCKLING** ..... 195:-

Grillad svensk kyckling med vitlöks-smashed potatoes och gräddig purjo- och citronsås.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron de Ley Reserva*

## **VÅRSALLAD (L)** ..... 175:-

Kökets friska och fräsha vårsallad med fänkål, rucicola, parmesan och prosciutto.

*Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling*

## **FISKGRYTA TOSCANA (G)** ..... 175:-

En värmande mustig fisk- och skaldjursgryta. Serveras med vitlöksbröd.

*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

**OUMPH SANDWICH (G)** ..... 195:-

Grillad ciabatta med pulled oumph, vegansk ost, sauterad svamp, paprika och rostad lök. Serveras med pommes och ranch-dip.

*Öl: Carlsberg hof Vin: Barón de Ley Rioja*

**NOTHING FISHY** ..... 185:-

Vegansk Fish n' Chips på veteprotein. Serveras med pommes, vegansk remouladsås samt en liten side sallad.

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

**ÖLKOKTA MUSSLOR (G)** ..... 99:-/195:-

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

*Öl: Erdinger Vin: Piumarossa Chardonnay*

.....  
Vill du veta från vilket land köttet som serveras hos oss kommer ifrån är du välkommen att fråga personalen!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**ESPRESSO PANNA COTTA** ..... 79:-

En klassisk panna cotta gjord på espresso, med jordgubbs-coulis. Den är även vegansk!

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava eller Grönstedts VS*

**GLASS MED SOCKERKAKA OCH CHOKLADSÅS** ..... 85:-

Klassisk gammeldags vaniljgräddglass på sockerkaka med chokladsås samt granola.

*Dryckesförslag: Kaffe med avec. Fråga personalen om vilka sorters avec som finns.*

**SORBET** ..... 79:-

Lime- och jordgubbssorbet med jordgubbs-coulis och honungsmelon.

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava*

**CHOKLADTRYFFEL** ..... 25:-

Hemmagjord chokladtryffel med jordgubbs-coulis.

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava eller kaffe med avec. Fråga personalen om vilka sorters avec som finns.*

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**