

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA (G) (L) 99:-/198:-

En underbar italiensk charkbricka med prosciutto, coppa parma och vetricina salami med oliver, lagrad taleggio, surdegsknäcke och

Öl: Budejovický Budvar Vin: Tommasi Ripasso

SPARRIS 85:-

Grillad sparris med kryddig mayosås.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay

PULLED PORK (G) (L) 85:-

Pulled pork på en potatisbakelse med krispiga morötter.

Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Domaine de Vauroux Chablis

SÖTPOTATIS 75:-

Ugnsbakad sötpotatis med pinjenötter och färska örter.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Mont-Redon Cotes-du-Rhone

TORPEDRÄKOR 75:-

Pankofriterade jätteräkor med en sötsur agrodolce-sås

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klingenfus Riesling

VITLÖKSBRÖD (G) (L) 65:-

Focaccia med vitlök, serveras med tzatziki.

Öl: Budejovický Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay

OLIVKROKANTER (G) 65:-

Pankofriterade oliver.

Öl: Pilsner Urquell Vin: Baron de Ley Rioja

OSTBRICKA (G) (L) 125:-

Fyra sorters ost: Grana padano, lagrad prästost, taleggio och brie med surdegsknäcke, färska fikon och fikonmarmelad.

Öl: Fuller's ESB Vin: Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOP BURGARE (G)(L) 199:-

Vår egen klassiker med bacon, cheddar-ost, sallad, klassisk dressing och rostad lök. Serveras med pommes och chipotle-dip.

Öl: Budejovický Budvar Vin: Baron De Ley Reserva

SOYA BURGARE (G)(V) 199:-

Vår soya-burgare är helt vegansk med violife-cheddar, rostad lök och sallad. Serveras med pommes och chipotle-dip.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Baron De Ley Reserva

KYCKLINGBURGARE (L) 199:-

Vår texas-style kycklingburgare med soltorkad tomatdressing, cheddarost och ruccola. Serveras med pommes och chipotle-dip.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

FISH AND CHIPS (G)(L) 199:-

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

Öl: Shepherd Neame Spitfire Vin: Piumarossa Chardonnay

ENTRECOTE 350:-

Hängmörad entrecote som serveras med bakad potatis, örtsmör och bearnaise-sås.

Öl: Pilsner Urquell Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

HÖGREVSBIFF 245:-

Grillad biff av högrev med en härlig peppar-sås, serveras med pommes.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir

KYCKLING FLORENTINE 219:-

Grillad kycklinglårfilé med potatis och en silkeslen gräddsås med soltorkade tomater, spenat och parmesan.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

OSSO-BUCO 265:-

Långkokt kalvlägg som serveras med potatis, bröd och en aromatisk vinsås med tomat och örter.

Öl: Pilsner Urquell Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SLIDERS (G)(L) 285:-

1. Cheddar, lök, halapeno, bacon, BBQ-dressing. 2. Chèvre, lökringar, örtketchupdressing. 3. Gruyère, karamelliserad lök, chipotle & pommes.

Öl: Budejovický Budvar **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

LAX 249:-

Grillad lax med en krämig wasabi-sås, serveras med kokt potatis, broccoli och krispiga morötter.

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

MUSSLOR 199:-/99:-

Våra goda ölkokta musslor i en fantastisk grädd-sås. Serveras med pommes. Kan serveras som halva.

Öl: Erdinger Hefe-Weisse **Vin:** Robert Klingenfus Signature Reisling

NOTHING FISHY (G)(V) 199:-

Vegansk Fish n' Chips på veteprotein. Serveras med pommes, cajun-remoulad samt en liten side sallad.

Öl: Eriksbergs Karaktär **Vin:** Baron De Ley Reserva

TOFU (V) 219:-

Krispig pankofriterad tofu, serveras med ruccolasallad, körsbärstomater och balsamicoglace.

Öl: Eriksbergs Karaktär **Vin:** Baron De Ley Reserva

HARRISSA POTATIS (L) 199:-

Krispig, stekt potatis som serveras med myntasås och parmesan.

Öl: Budejovický Budvar **Vin:** Piumarossa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

HALLON-VANILJKAKA (V) 75:-

En saftig, helt vegansk vaniljkaka med hallon.

Dryckesförslag: Mas Pere Cava

TRYFFEL (V) 39:-

Kökets egengjorda chokladtryffel.

Dryckesförslag: Irish Coffee

BROWNIE (G)(L) 75:-

En härlig chokladbrownie med en swirl av hallon och cheesecake.

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

BLÅBÄRSCHEESECAKE GLASS (L) 50:-

En perfekt avslutning med 1 kula blåbärscheesecake-glass, toppad med blåbärspuré.

Dryckesförslag: Mas Pere Cava

CHURROS (G)(L) 85:-

Klassiska spanska friterade churros, serveras med chokladsås.

Dryckesförslag: Baron De Ley Rioja

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 BISHOP'S ARMS