

# SMÅRÄTTER

**RÖKT LANGOUSTINE** ..... 129:-

Serveras med rostad vitlöksaioli, chiliolja, grillat bröd och toppad med citrussallad

**Öl:** *TiH Just Pick One Pils* **Vin:** *Kumala Chardonnay*

**RÖDBETSCARPACCIO** ..... 99:-

Serveras med getostkräm, ruccola, rostade pinjenötter och olivolja

**Öl:** *Session IPA* **Vin:** *Zonnebloem*

**GAZPACHO BLANCO** ..... 99:-

Vegansk soppa gjord på mandel, serveras med mandelspån, vindruvor, melon och basilika

**Öl:** *Erdinger* **Vin:** *Tommasi Chiaretto*

**VITLÖKSBRÖD** ..... 99:-

Västerbottensostgratinerad ciabatta, serveras med aioli samt sallad

**Öl:** *TiH Just Pick One Pils* **Vin:** *Baron De Ley Reserva*

**BISHOP'S OST & CHARKBRICKA** ..... LITEN 128:- / STOR 245:-

Serveras med svenska charkuterier, tre olika ostar, fikonmarmelad samt knäckebröd

**Öl:** *Trappistes Rochefort 8* **Vin:** *Black Stallion*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOP'S ARMS**

# VARMRÄTTER

**LAMMROSTBIFF** ..... 299:-

Stekt örtmarinerad lammrostbiff serveras med ljummen potatissallad, honungsbakade betor, getostkräm samt rosmarinsky

*Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Zonnebloem / Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve*

**KNAPERSTEKT ANKBRÖST** ..... 279:-

Serveras med rotselleripuré, syrad rödkål, rotfruktschips samt cognacsås

*Öl: Fuller's London Pride Vin: Black Stallion*

**SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRAFILÉ** ..... 269:-

Serveras med ljummen potatissallad och sherryvinsås, toppad med fänkålsrudité

*Öl: Session IPA Vin: Franck Millet Sancerre*

**CANNELLONI** ..... 219:-

Vegansk gratinerad cannelloni serveras med tomatsås samt toppad med basilikasallad

*Öl: Leffe Blond Vin: Banrock Station / Robert Klengenfus Signature*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 250G ..... 299:-

Grillad ryggbiff serveras med rostad vitlöksaioli, sallad, rödvinssås samt pommes frites

**Öl:** Grimbergen Double Ambree **Vin:** Baron De Ley Gran Reserva

## THE FAMOUS CHUCK BURGER 150G ..... 199:-

Hamburgare på högre serveras med bacon, cheddarost, majonnäs, sallad, tomat, picklad rödlök, barbequesås samt pommes frites

**Öl:** Fuller's London Pride **Vin:** Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

## FISH N'CHIPS ..... 199:-

Marinerad & friterad koljafilé serveras med dillpommes, sallad och fänkålstarter

**Öl:** TIH Just Pick One Pils **Vin:** Naudin Chablis AOC

## BISHOP VEGAN BURGER ..... 199:-

Serveras med sallad, pico de gallo, picklad rödlök, ost, chiliaioli samt pommes frites

**Öl:** TIH Highlight IPA **Vin:** Baron De Ley Reserva

## HUSETS RÄKSALLAD ..... 199:-

Serveras med ägg, avokado, picklad rödlök samt forellromsås

**Öl:** Erdinger **Vin:** Zonnebloem

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOP'S ARMS

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADFONDANT** ..... 89:-

Serveras med bärkompott samt vaniljglass

**GLASS MED JORDGUBBAR** ..... 89:-

Vaniljglass serveras med färska jordgubbar och rabarber

**JORDGUBBS- OCH FLÄDERSORBET** ..... 89:-

Serveras med rabarberkompott och havrecrunch

**KAFFE & TRYFFEL** ..... 119:-

Kaffe, 2cl avec samt husets chokladtryffel

*Dryckesförslag: Hell or High Water Rom, Grönstedts  
Monopol VSOP, Busnel Calvados VSOP*

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**