

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARK 115 LITEN 225 STOR

Tre sorters chark och två sorters ost från Sverige. Serveras med crisp samt fikonmarmelad.

Öl: *Duchesse de Bourgogne* **Vin:** *Mont-Redon Cotes du Rhone*

HET ASIATISK GURKSALLAD 59

Krossad gurka slungad i koreanska chiliflingor, soja, vitlök samt sesamfrön.
(Vegan)

Öl: *Erdinger Weissbier Hefe* **Vin:** *Robert Klengenfus Riesling*

SVAMPTOAST 59

Stuvade skogschampinjoner serveras på italienskt lantbröd med smörstekta kantareller, parmesankräm och sallad.

Öl: *Eriksbergs Karaktär* **Vin:** *Clay Creek Pinot Noir*

PANERAD GETOST 79

Serveras med syrade rödbetor och pepparrotskräm.

Öl: *This Is How To Tear Down This Wall* **Vin:** *Chateau Montaud Rosé*

SKALDJURSSOPPA 99

Serveras med handskalade räkor, grillat bröd och aioli.

Öl: *Bitburger Pilsner* **Vin:** *Piumarossa Chardonnay*

VITLÖKSBRÖD 79

Serveras med en sidesallad och aioli.

Öl: *This Is How To Pick One Pils* **Vin:** *Baron De Ley Reserva*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK BURGER 199

150g högrevsburgare med parmesankräm, krispsallad, tomat, silverlök, stekt svamp, cheddarost, bacon, saltgurka samt pommes strips, dressing.

Öl: Bishops Finger Vin: Mont-Redon Cotes du Rhone

BISHOPS NATURLI' BURGER 169

Sojaburgare serveras med chiliaioli, krispsallad, tomat, syrad rödlök, ost, pommes strips samt chiliaiolidipp. (Vegan)

Öl: Lagunitas Ipa Vin: Baron De Ley Reserva

FISH'N'CHIPS 199

Marinerad och friterad kolja. Serveras med en sidesallad, dillslungade pommes strips, fänkålstartarsås samt en citronklyfta.

Öl: Budejovicky Budvar Vin: Chablis

CURRY CORN 199

Majskolv i röd curry och kokosmjölk. Serveras med färsk chili, lantbröd och chiliaioli. (Vegan)

Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling

FJÄLLRÖDING 255

Smörstekt fjällröding serveras med rostade rotfrukter, palsternackspuré, velouté, pepparotskräm. Toppas med rotselleripinnar.

Öl: Kronenburg Blanc Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLANKSTEK 200G 255

Grillad flankstek. Serveras med pumpakräm, rostade rotfrukter, aioli, rödvinsås samt pommes strips.

Öl: Lagunitas Ipa Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

KYCKLINGKLUBBA 225

Ugnstekt kycklingklubba serveras med en puylinssallad, majskolv, marconamandlar, parmesankräm samt syrad pumpa.

Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Mas Pere Cava

FLANKGRYTA 235

Serveras med palsternackspuré, smetana samt rotfruktschips.

Öl: Guinness Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

SPANSK PUYLINSSALLAD 235

Serveras med friterad pannoumi, Romesco-dressing samt syrad pumpa.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

HJORTRONMOUSSE 79

Serveras med söt kanelpumpa. (Vegansk)

Dryckesförslag: Kvällens drink

CHOKLADFONDANT 79

Varm chokladfondant serveras med vaniljglass, salt kolasås samt kanderade nötter.

Dryckesförslag: Rom

KATALANSK CHOKLADTRYFFEL, AVEC OCH KAFFE 169

Chokladtryffel med smak av kanel och apelsin. Serveras med 2cl valfri avec och kaffe.

UGNSBAKAD KANELPUMPA 69

Serveras med vaniljglass, salt kolasås och ett honungscrunch.

Dryckesförslag: Rom

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