

# SMÅRÄTTER

## OST- OCH CHARKBRICKA

Lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, knäckebröd, pickles och skogsbärs-marmelad. 99/219kr

**Öl:** Belgisk - fråga gärna om tips **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

## TONFISKSNIFFAR

Krämig röra gjord på tonfisk samt limemajonnäs, vårlök och persilja rullad i tunnbröd och kryddad med chiliflakes. 94kr

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Tobía Cuvée Blanco Rioja

## PIMENTOS DE PADRÓN

Stekta små gröna paprikor toppade med flingsalt. Serveras med syrlig aioli smaksatt med lime. 84kr (veganvänligt)

**Öl:** Bitburger Premium Pils **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis

## GRILLAD CHORIZO MED BRÖD

Pikant paprikakorv från La Rioja i Spanien på bröd toppad med chilenska tomatsalsan pebre con aji. 69kr

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Baron de Ley Reserva Rioja

## BRITTISK KYCKLING-TOASTIE

Grillad svensk majs-kyckling toppas med stekt bacon och gratineras med cheddarost på rostat levainbröd. 119kr

**Öl:** Handpumpad Real Ale **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

## RÖDBETSTARTAR

Tartar på rödbetor serveras med krispiga surdegskrutonger, syrlig dijonnaise och friterad kapis. 89kr (veganvänligt)

**Öl:** Bishops Finger **Vin:** Clay Creek CV Pinot Noir

## PARMESAN OCH VITLÖKSBRÖD

Perfekt tilltugg till våra små- eller varmrätter. Rostat surdegsbröd med vitlökssmör och riven parmesan. 54kr

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## CHILI CON CARNE

Långkokt och mustig gryta på svenskt högre serveras med hemgjorda majschips, chilensk pebre och en klick crème fraiche. 259kr

*Öl: Bishops Finger Vin: Tommasi Ripasso*

## MAJSKYCKLINGFILÉ

Grillad svensk majs kyckling serveras med grillade säsongsprimörer och rostad potatis samt parmesan-velouté. 249kr

*Öl: Duvel 666 Belgisk Blonde Vin: Clay Creek CV Pinot Noir*

## INDISK CURRY

Smakrik röd currygryta gjort på linser samt kikärter och toppas med grillade grönsaker. Serveras med rostad potatis. 209kr (veganvänligt)

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron De Ley Reserva Rioja*

## HALSTRAD RÖDING

Rödingfilé från Island serveras med kokt kulpotatis, blancherade primörer och krämig vitvins-velouté. 289kr

*Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## GRILLAD RYGGBIFF

Marmorerad och mör ryggbiff från Polen serveras med rostad potatis, kallvispat bearnaisesås samt syrlig tomatsallad. 319kr

*Öl: Weihenstephaner Korbinian Vin: Celeste Crianza*

## NORRLOUMISALLAD

Friterad ost från Norrlands mejeri samt ångad sparris på grön sallad med tomat och gurka slungad i vinägrett. 219kr

*Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Fumées Blanches Rosé*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FISH & CHIPS .....

Rimmad kapkummelfilé friterad i beer batter och pommes frites. Serveras med gröna ärter och dansk remouladsås. 224kr (MSC)

**Öl:** Handpumpad Cask Ale **Vin:** Tobía Cuvée Blanco Rioja

## NOTHING FISHY & CHIPS .....

Växtbaserade filéer och pommes frites. Serveras med gröna ärter och dansk remouladsås. 199kr (veganvänlig)

**Öl:** Erdinger Weissbier **Vin:** Mas Peré Cava Brut

## NATURBURGARE .....

Grillad sojaburgare toppas med violifecheddar, BBQ-sås, picklad rödlök och limeaioli. Serveras med pommes och dipp. 219kr (veganvänlig)

**Öl:** Bishops Finger **Vin:** Mont-Redon Réserve

## OSTBURGARE .....

Grillad irländsk nötköttsburgare toppas med cheddar, BBQ-sås, picklad rödlök och limeaioli. Serveras med pommes och dipp. 219kr

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

## BAILEYSTRYFFEL .....

Krämig tryffel gjort på mörk belgisk choklad och smaksatt med Baileys. 34kr

*Dryckesförslag: Papa's Pilar Dark Rom 24 & kaffe*

## CHOKLADMOUSSE .....

Luftig mousse gjort på belgisk mörkchoklad toppas med grädde och skogsbärskompott. 69kr (veganvänligt)

*Dryckesförslag: Chateau Beaulon XO 12y & kaffe*

## CHIMAYOST .....

Klosterost från trappistmunkarna i Belgien med knäckebröd och skogsbärsmarmelad. 79kr

*Dryckesförslag: Chimay röd eller blå*

## LAVAFONDANT .....

Ugnsvarm chokladfondant serveras med vaniljglass, salt kolasås och rostade valnötter. 99kr

*Dryckesförslag: Diplomatico Selección de la Familia & kaffe*

## RABARBER & ÄPPEL SMULPAJ .....

Smulpaj gjort på rabarber, äpple och en touch kardemumma. Serveras med vaniljglass. 79kr

*Dryckesförslag: Pere Magloire 12y Calvados*

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**