

# SMÅRÄTTER

## OST OCH CHARKBRICKA LITEN/STOR ..... 99/195

Mindre ost och charkbricka med olika ostar och charketurier. Serveras med marmelad och oliver. Välj mellan liten eller stor.

**Öl:** Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Allesverloren Shiraz

## KANTARELLTOAST ..... 125

På grillat rågbröd. Smörstekta kantareller, tryffelhollandaise, krondillspicklad tomat, krämbakat ägg och riven pepparrot. Vegetarisk.

**Öl:** Maltig Lager eller Ale **Vin:** Domaine de varoux Chablis

## RÅBIFF LITEN/STOR ..... 105/195

Kött från Magda gård. Garnityr: soyamajonäs, nystekta kantareller, picklad jordärtskocka, hasselnötter, champinjoner och krasse. Stor med pommes.

**Öl:** Mörk lager eller Ale **Vin:** Tommasi Appassionato

## HELBAKAD KRONÄRTSKOCKA ..... 95

Vegansk förrätt. Serverad hel där man bryter blad. Serveras med svensk rapsolja smaksatt med citronzest. Alt. med brynt smör(veg).

**Öl:** Berliner weisse **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## SKAGENTOAST A'LA BISHOPS ARMS ..... 125

Klassisk Skagenröra med hembakad kavring toppad med forellrom

**Öl:** Modern lager eller veteöl **Vin:** Prosecco eller Riesling

## RÅKSMÖRGÅS LITEN/STOR ..... 110/195

Handskalade räkor, serveras med ägg, sallad, picklad lök, majonäs och forellrom.

**Öl:** New England IPA **Vin:** Klengenfus Riesling

## POMMES FRITES ..... 69

Välj mellan parmesantopping och aioli eller vegansk bönsalsa. Beställes som tilltugg, förrätt eller som komplement

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

- LÅNGBAKAD SMOKED BRISKET** ..... 239  
Serveras med Mac & Cheese, lökringar av ölkokt lök, mexicanstyle-grillad majs hemmagjord bbq-sås  
*Öl: Hazy stuff Vin: 3 Finger Jack*
- GRILLAD LAX** ..... 179  
Med inkokt fänkål, ljummen gurksallad och ramslöksaioli  
*Öl: Veteöl Vin: Zonnebloem*
- RÖKT TOFU MED ZUCCHINIRAMEN** ..... 159  
Zuccininudlar med kefirlimebladsbuljong, rökt tofu, rostad lök och krispiga grönsaker. Vegan  
*Öl: Krispig lager eller suröl Vin: Zonnebloem*
- PORTABELLOBURGARE** ..... 179  
vegetarisk burgare med kimchikryddad kål och koreansk het paprikakräm  
*Öl: Veteöl eller en suröl Vin: Domaine de varioux*
- KRISPIG FLÄSKSIDA** ..... 195  
Serveras med stuvad majs, whiskey och lönnsirapsås, popcorn och dill.  
*Öl: Maltig öl Vin: Allesverloren Shiraz*
- GREMOLATAMARINERAD KYCKLING** ..... 195  
Svenskt kycklingbröst serveras med rödbetspuré, endivesallad med getost, honung, ruccola och pinjenötter  
*Öl: Mild lager Vin: La tourelle rosé*
- FISH N CHIPS** ..... 175  
Torsk i hemgjord beerbatter, tartarsås, picklessallad, ärtcrème och grillad citron. Serveras med pommes frites  
*Öl: Klassisk engelsk ale Vin: Domaine de varoux, chablis*
- BISHOPS CLASSIC BURGER** ..... 179  
Vår högrevsburgare serverad i briochebröd med ramslöksmajonäs, cheddarost, bacon, ölkokt lök, isad silverlök och sallad.  
*Öl: mörk lager eller suröl Vin: 3 finger jack, zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**COGNACBRÄSERAT PÄRON** ..... 95

Med rostad gräddglass, hasselnötter, palsternackschips och en brynt smörkolasås

*Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac*

**HEMBAKAD MUNK** ..... 95

Serveras med chokladsorbet, körsbär, surölssabayonne och krossad Daim.

*Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky*

**HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL** ..... 35

Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

*Dryckesförslag: Lagrad mörk rom*

**OSTTALLRIK** ..... 95

Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke

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**