

# SMÅRÄTTER

- MINDRE OST OCH CHARKBRICKA** ..... 115  
Svenska charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad och oliver. Serveras med fröknäcke.  
*Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout Vin: Allesverloren Shiraz*
- SKALDJURSSTUBBE** ..... 145  
Serveras i hembakad kavring med pepparrotsmajonnäs, picklad fänkål och forellrom.  
*Öl: Syrlig öl Vin: Klengenfus Riesling*
- TOFUSKAGEN** ..... 125  
Med vegansk pepparrotsmajonnäs, picklad fänkål och citronpärlor. Serveras på toastbröd.  
*Öl: Syrlig öl Vin: Klengenfus riesling*
- LITEN RÅBIFF** ..... 125  
Nymalen svensk nötrulle från Lövsta Gård, serveras med misomajonnäs, gari, koriander, sesamfrön och friterad lök.  
*Öl: Mörk Lager eller Ale Vin: Tommasi Appassionato*
- KYCKLING OCH SVAMPKROKETER MED TRYFFELMAJONNÄS** ..... 95  
Pulled Chicken och finhackad svamp som formas till bollar som paneras och friteras.  
*Öl: Brittisk ale Vin: Tommasi Appassionato*
- PUMPASOPPA** ..... 69  
Med kokosmjölk, cashewnötter, syltad chili och limecrème fraiche. Vegetarisk.  
*Öl: Belgisk Tripel Vin: Naudin Chablis*
- PARMESANPOMMES** ..... 69  
Pommes med riven parmesan, picklad chili och aioli. Beställ som snacks eller som en sidorätt.  
*Öl: All öl passar till pommes Vin: Tommasi Appassionato*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## GRILLAD RÖDING ..... 255

Serveras med bakad blomkål, blomkålscrème, teriyakiglaze och rostad mandel.

*Öl: Veteöl Vin: Clay Creek pinot noir*

## HÖGREVSKILI ..... 195

Långkokad högreve med sting. Serveras med limecrème fraiche, grillat bröd och smörstekt majs.

*Öl: Stout i alla dess former Vin: Naudin Chablis*

## STOR RÅBIFF ..... 205

Nymalen svensk nötrulle från Lövsta gård, serveras med misomajonnäs, gari, koriander, sesamfrön, friterad lök och pommes frites.

*Öl: Mörk Lager Vin: Tommasi Appassionato*

## VILTWALLENBERGARE ..... 215

Serveras med potatis och jordärtskockspuré, friterad jordärtskocka, smörstekt svamp och lingon.

*Öl: India Pale Ale Vin: Baron de Ley, Rioja*

## MAJSKYCKLINGFILÉ ..... 195

Serveras med stompad pumpa, bakade gulbetor, havtornsvinegrette och sotad purjolök.

*Öl: Hazy IPA Vin: Mont Redon reserve*

## BÖNCHILI ..... 175

Vegansk chili med bönor som kokas med tomat. Serveras med grillat bröd, majscolv och havrecreme fraiche.

*Öl: Erdinger Hefe Vin: Tomassi*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOP'S CLASSIC BURGER** ..... 189

Högrevsburgare serverad med chipotle och hallonmajonnäs, silverlök, krispig rödkålsslaw, tomat, bacon, cheddarost och pommes frites.

**Öl:** American Pale Ale **Vin:** Allesverloren Shiraz

## **BISHOP'S VEGAN BURGER** ..... 184

Soyabaserad burgare i veganskt bröd serveras med chipotlemajonnäs, silverlök, krispig rödkålsslaw, veganost, tomat och pommes frites.

**Öl:** American Pale Ale **Vin:** Allesverloren Shiraz

## **FISH N CHIPS** ..... 185

Serveras med fänkålssallad, grillad citron, remouladsås och pommes frites.

**Öl:** Engelsk Ale **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

## **STOR OST OCH CHARKBRICKA** ..... 195

Svenska charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad och oliver. Serveras med fröknäcke och mjukt bröd.

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

## **FLAP STEAK OCH MAC N CHEESE** ..... 239

Grillad Flap steak serveras med krämig mac n cheese toppad med smörstekt pankoströbröd, bakade kvisttomater och höstens primörer.

**Öl:** Amerikansk Pale Ale eller IPA **Vin:** Allesverloren Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADCRÈME BRÛLÉE** ..... 125

Serveras med apelsinsorbet

*Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac*

**HAVREGLASS** ..... 115

Serveras med björnbärskompott samt havre och jordnötssmulor.

*Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky*

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

Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

*Dryckesförslag: Lagrad mörk rom*

**OSTTALLRIK** ..... 105

Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke.

*Dryckesförslag: Imperial Stout*

**APELSINSORBET** ..... 115

Med vegansk nötrumble och havre crème fraiche.

*Dryckesförslag: Mild Single malt Whisky*

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**