

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

RÄKSMÖRGÅS 145

På hembakad kavring. Serveras med ägg, karamelliserad lök och syrlig fänkål.

Öl: Syrlig öl **Vin:** Klengenfus Riesling

ÄGG 63 115

Lågtempererat ägg på 63 grader. Serveras med chilibrynt smör, korianderolja, hasselnötter, gurkyoghurt och krutonger.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Klengenfus Riesling

LITEN RÅBIFF PÅ SVENSK NÖTRULLE 125

Nymalen svensk nötrulle från Lövsta Gård, serveras med äggcrème, pepparrot och dijonmajonnäs, friterad lök, kapris och picklad rödbeta.

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

OXKINDSKROKETT 95

Långbakad oxkind som strimlas och formas till bollar, paneras och friteras. Serveras med en choronmajonnäs.

Öl: Brittisk ale **Vin:** Tommasi Appassionato

BRUSCHETTA 115

Kronärtskocka, cocktailtomater, rödlök och friterad kapris på ett rostat vitlöksbröd.

Öl: Belgisk Blond **Vin:** Banrock Station Chardonnay

PARMESANPOMMES MED PICKLAD CHILI 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 eller något annat gott

SNACKS

Är Ni bara sugen på något litet så har vi flera alternativ på snacks. Ölkorv från Rooséns Delikatesser, Marinerade oliver, blandade nötter eller chips.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SMÖRSTEK TUNG HÄLLEFLUNDRA 205

En blåkveteofilé (en ung hälleflundra) som serveras med bakad morot, morotscrème, syltad chili och brynt ingefärsmör.

Öl: Veteöl **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

LÅNGBAKAD OXKIND 195

Långbakad oxkind som serveras med västerbottenpuré, svamp, rökt sidfläsk, syltlök, lingon och tryffel.

Öl: Belgisk dubbel, trappistöl **Vin:** Baron de ley, Rioja

RÅBIFF PÅ SVENSK NÖTRULLE 205

Kött från Lövsta Gård, serveras med äggcrème, pepparrot och dijonmajonnäs, friterad lök, kapris och picklad rödbeta. Pommes frites.

Öl: Mörk Lager **Vin:** Tommasi Appassionato

KALVSCHNITZEL 245

Serveras med misosmör, sojaböner, friterad potatis och en japaninspirerad rödvinsås (tonkatsu)

Öl: Tjeckisk Pilsner **Vin:** Clay Creek Pinot noir

MAJSKYCKLINGFILÉ 195

Serveras med bakad jordärtskocka, rostad lökcrème, picklad jordärtskocka, hasselnötter och rödvinsås.

Öl: Hazy IPA **Vin:** Mont Redon reserve

FRITERAD RÖKT TOFU 175

Serveras med bakad jordärtskocka, picklad jordärtskocka, sparris och hasselnötter och karamelliserad lökmajonnäs.

Öl: Veteöl **Vin:** Tomassi Appassionato

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 karamelliserad lökmajonnäs, lingon, rökt fläksida, krispsallad och whiskycheddarost. Serveras medium.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Allesverloren Shiraz

BISHOP'S VEGAN BURGER 184

Soyabaserad burgare i veganskt bröd serveras med karamelliserad lökmajonnäs, lingon, rökt tofu, krispsallad och pommes frites.

Öl: American Pale Ale Vin: Allesverloren Shiraz

FISH N CHIPS 185

Serveras med syrlig fänkålssallad, grillad citron, dansk 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

RÄKSMÖRGÅS 225

På hembakad kavring. Serveras med ägg, karamelliserad lök och syrlig fänkål.

Öl: syrlig öl Vin: Klengenfus Riesling

GRILLAD RYGGBIFF 295

250g biff med kappa, serveras med pommes frites, sparris, choronmajonnäs, bakad tomat och rödvinsås.

Öl: Amerikansk IPA eller Pale Ale Vin: 3 finger jack, Zinfandel USA

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PANNACOTTA 125

Serveras med en syrlig hallonkompott och krispig vit choklad.

Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac

KEYLIME PIE 135

Serveras med vispad färskost, kolacrème, digestivecrumble och limesorbet.

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

LIMESORBET 95

Limesorbet med vispad havregrädde med lime och veganskt crumble.

Dryckesförslag: Amaretto

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