

# SMÅRÄTTER

## MINDRE OST OCH CHARKBRICKA ..... 155

Svenska charkuterier och utvalda ostar. Serveras med egengjord marmelad och oliver. Serveras med fröknäcke.

**Öl:** Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

## FRITERAD PUMPA ..... 135

Serveras med en cocos och morotscrème, krsipig blomkål, ingefära och en sojaglaze.

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

## LITEN RÅBIFF (SVE) ..... 155

Nötrulle från Lövsta Kött, serveras med pepparotsmajonnäs, gräslökscème, bakad äggula, picklad lök och smörstekt panko

**Öl:** Mörk Lager eller Ale **Vin:** Masi Campofiorin

## KLASSISK TOAST SKAGEN ..... 165

Klassisk skagenröra som serveras med sikrom och picklad lök på en smörstekt toast.

**Öl:** Halvmörk Lager **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## HÖGREVSKROKETTER (SVE) ..... 155

Serveras med Gochujangdressing, picklad chili och pommes.

**Öl:** Engelsk ale **Vin:** Mont redon Cote de Rhone

## PARMESANPOMMES MED PICKLAD CHILI ..... 69

Pommes med riven parmesan, picklad chili och aioli. Beställ som snacks eller som en sidorätt.

**Öl:** En pommes frites gillar all öl! **Vin:** allt i olika mängd passar fint!

## 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

## HALSTRAD HAVSABBORRE ..... 245

Serveras med en grönärtspuré, bakad fänkål och sås på sotad lök.

**Öl:** Veteöl **Vin:** Masi Masianco

## RÄKSMÖRGÅS ..... 225

Vår klassiska räksmörgås med kokt ägg, gräslöksmajonnäs, sallad, rödlök och picklad fänkål. Serveras på hembakad kavring.

**Öl:** Engelsk Ale **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## RÅBIFF (SVE) ..... 235

Nötrulle från Lövsta Kött. Serveras med pepparrotsmajonnäs, gräslökscreme, bakad äggula, picklad lök och smörstekt panko.

**Öl:** Mörk Lager eller Ale **Vin:** Masi Campofiorin

## CONFITERAT ANKLÅR (BG) ..... 225

Serveras med friterad pumpa, pak choy, örtsallad, rostad furikake och en sojaglaze.

**Öl:** NEIPA eller Magners äppelcider **Vin:** Klengenfus Riesling

## GRILLAD GÖDKALVSROSTBIFF (NL) ..... 285

Serveras med potatisrösti, lökmajonnäs, vitlökstekta haricots verts, bakad tomat och rosmarinsky.

**Öl:** To Öl House of Pale **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

## STOR OST OCH CHARKBRICKA ..... 225

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

**Öl:** Kraftig Stout eller West Coast IPA **Vin:** Baron de ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOP'S CLASSIC BURGER (DE/SVE)** ..... 169

Högrevsburgare med Gochujangdressing, ölkokt lök, bacon, cheddarost, sallad och pommes frites. rekommendation: medium.

*Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Masi Campofiorin*

## **BISHOP'S VEGAN BURGER** ..... 169

Soyabaserad burgare i veganskt bröd serveras med gochujangdressing, ölkokt lök, vegansk ost, sallad och pommes frites.

*Öl: Shepherd Neame Whitstable Organic Ale Vin: Masi Campofiorin*

## **FISH N CHIPS** ..... 169

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

*Öl: Engelsk Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## **RIMMAD BLOMKÅL** ..... 195

Stekt rimmad blomkål serveras med blomkålscrisp, friterade linser och sås på sotad lök.

*Öl: To öl House of Pale Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## **"PEPPARROTSKÖTT" A LA BISHOPS ARMS (SVE)** ..... 245

Långbakad högre, serveras med pepparrotsmajonnäs, bakad morot, syrad morot rödvinsky och fondantpotatis.

*Öl: Mörk öl och Stout. Vin: Three Finger Jack Zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**TARTLETTE** ..... 145

Tartlette fylld med en curd på karamelliserat råsocker.  
Serveras med en äppelsorbet och färska bär.

*Dryckesförslag: Mörk rom*

**MJÖLKCHOKLADPANNACOTTA** ..... 155

En pannacotta med mjölkchoklad serverad med hjortron,  
feuilletine och vispad grädde.

*Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky*

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

Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

*Dryckesförslag: Lagrad mörk rom*

**OSTTALLRIK** ..... 115

Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke.

*Dryckesförslag: Imperial Stout*

**HAVSSALTSBROWNIE** ..... 135

Serveras med lättsockrade hjortron och granny smith sorbet.

*Dryckesförslag: 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**