

SMÅRÄTTER

LITEN OST OCH CHARKBRICKA 99

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med marmelad, oliver och fröknäcke.

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Baron de Ley Rioja

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 95

Serveras med brynt smör smaksatt med maltvinäger, baconströssel och picklad endive.

Öl: Kronenbourg Blanc **Vin:** Masi Masianco

LITEN RÅBIFF (SVE) 95

Från Lövstad Kött. Serveras med dijon och blodapelsinmajonnäs, picklad fänkål, kavringskrutonger och blodapelsinvinägrett

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

KALLRÖKT LAX 85

Kallrökt lax som serveras på danskt rågbröd med färskost, västerbottenost, kapis och laxrom.

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

KONFITERAD MOROT 65

Morot kokad i olja, serveras med syrad morot, kokosgrädde, friterade rotfrukter, dukkah och korianderolja.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Masi Masianco

PARMESANPOMMES MED AIOLI 69

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

Öl: Vår parmesanpommes är kompis med all öl. **Vin:** Passar till allt!

SNACKS 69

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

GRILLAD KALVENTRECOTE (NL) 279

Serveras med smörstekt svartrot, café de parissmör, pommes frites och rödvinsky.

Öl: *Pale Ale* **Vin:** *Clay Creek Pinot Noir*

LÅNGBAKAD INNANLÅR (SV) 245

Serveras med potatispuré, bacon, smörstekt svamp, friterad persilja, västerbottenost och rödvinsås. Kött från Lövsta Kött

Öl: *Spitfire* **Vin:** *Black Stallion North Coast*

RÅBIFF (SV) 235

Från Lövstad Kött. Serveras med dijon och blodapelsinmajonnäs, picklad fänkål, kavringkrutonger och blodapelsinvinägrett

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

GRILLAD MAJSKYCKLING (PL) 195

Serveras med krispig polenta, dragonsås, rostad panko och smörstekta primörer.

Öl: *Hazy IPA* **Vin:** *Klingenfus Riesling*

HALSTRAD SVENSK REGNBÅGE 265

Serveras med potatiskaka smaksatt med parmesan och örter, dillmajonnäs, brynt maltvinägersmör och baconströssel.

Öl: *Kronenbourg 1664 Blanc* **Vin:** *Domaine de Varoux Chablis*

STOR OST OCH CHARKBRICKA 225

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med marmelad, oliver, 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

BISHOPS SVENSKA HÖGREVSHAMBURGARE (IMPROVED) 199

Serveras med Väddöcheddarost, tryffelmajonnäs, friterad lök, romansallad, picklad lök och baconströssel. Pommes och aioli.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOP'S VEGAN BURGER 199

Soyabaserad burgare med tryffelmajonnäs, friterad lök, romansallad, picklad lök, pommes frites och tryffeldip.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

FISH N CHIPS 199

Serveras med krispig sallad, majonnäs smaksatt med grillad citron och pepparrot och pommes frites.

Öl: Cask ale eller klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

VEGANSK FISH N CHIPS 199

Vegansk vetebaserad filé. Serveras med krispig sallad, majonnäs smaksatt med grillad citron och pepparrot och pommes frites.

Öl: Cask ale eller klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

KRISPIG FLÄXSIDA AV SVENSK GRIS 210

Serveras med sötpotatispuré, chimichurri, friterad lök och konfiterad morot.

Öl: Mörk och maltig öl. Vin: Black Stallion North Coast

RÄKSMÖRGÅS 225

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

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Riesling

ROSTAD PORTABELLO 195

Serveras med Prosociano gratinerad potatis, chimichurri, friterad lök, primörer och tryffelmajonnäs.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarosa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- BAKAD CHOKLAD** 79
Serveras med citroncurd, maränger och pistagenötter
Dryckesförslag: Mörk rom
- KARAMELLISERAT PÄRON** 79
Serveras med mintchokladsås, vaniljglass och kaksmulor.
Dryckesförslag: Loch Lomond Single Grain
- HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL** 35
Hemmagjord tryffel med mörk choklad.
Dryckesförslag: Lagrad mörk rom
- OSTTALLRIK** 79
Tre olika ostar med marmelad och fröknäcke.
Dryckesförslag: Imperial Stout
- CHOKLADBROWNIE** 79
Serveras med mangosorbet, salt karamell och nötter.
Dryckesförslag: Cognac

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