

# 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

## SVAMPKROKETT ..... 45

Krokett med Karljohansvamp, ostronskivling, champinjoner och kantareller. Serveras med aioli och picklade senapsfrön. Veganvänlig.

**Öl:** Spitfire **Vin:** Mont Redon Cote de rhone

## LITEN RÅBIFF (SVE) ..... 95

Från Lövstad Kött. Serveras med lingonmajonnäs, rårörda lingon, grön ärtpuré, friterad potatis och panko med brynt smör.

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Tommasi Ripasso

## LÄTTRÖKT ANKBRÖST (BG) ..... 95

Serveras med palseknackspuré, syrat äpple och finncrispsmulor.

**Öl:** Ayinger Kellerbier **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## PARMESANPOMMES MED AIOLI ..... 75

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

**Öl:** Pommes älskar all öl! **Vin:** Passar till allt!

## 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

## GRILLAD RYGGBIFF (URU) ..... 299

Serveras med ört och parmesandressade potatisklyftor, friterad salladslök och rödvinsås smaksatt med svart vitlök och soja.

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

## BAKAD TORSKRYGG ..... 279

Serveras med rökt sandefjordsås, sotad purjolök, vattenkrasseolja och dillkokt potatis.

**Öl:** Ayinger Kellerbier **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

## RÅBIFF (SV) ..... 235

Från Lövstad Kött. Serveras med lingonmajonnäs rårörda lingon, grön ärtpuré, friterad potatis och panko med brynt smör. Kommer med pomes

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Tommasi Ripasso

## KYCKLINGFILÉ AV MOVITZTUPP (MARIEBERGS GÅRD) ..... 249

Serveras med potatispuré, honung och senapssås, svarta vinbär och dressad ruccolasallad,

**Öl:** Pale ale **Vin:** Mont Redon Reserve

## BÖNCHILI ..... 195

Serveras med bakad blomkål, friterad tortilla, picklad lök och en limecrème. Veganvänlig.

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

## STOR OST OCH CHARKBRICKA ..... 255

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med marmelad, oliver, tapenade, fröknäcke och grillat 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 BURGARE** ..... 209

Nötköttsburgare med bacon och Väddö cheddar, jalapeño, fermenterad pepparmajo och krispig sallad. Pommès, aioli och saltgurka

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

## **BISHOP'S VEGAN BURGER** ..... 209

Soyabaserad burgare med veganost, jalapeño, fermenterad pepparmajo och krispig sallad. Pommès, aioli och saltgurka

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

## **FISH N CHIPS** ..... 209

Serveras med grillad citron, tartarsås, dill och fänkålssallad och pommès frites.

*Öl: Cask ale och klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## **VEGANSK FISH N CHIPS** ..... 209

Vegansk vetebaserad filé. Serveras med grillad citron, tartarsås, dill och fänkålssallad och pommès frites.

*Öl: Cask ale och klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## **BRÄSSERAD GRISKIND** ..... 279

Spansk griskind glazerad med soja och gochujang, Servera med sotad pak choi, gurksallad och friterade nudlar.

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Muscat*

## **RÄKSMÖRGÅS** ..... 235

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

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Domaine de varoux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**PANNACOTTA** ..... 79

Pannacota smaksatt med tonkaböner och choklad. Toppad med en citrussallad och rostade mandlar.

*Dryckesförslag: Sherrylagrad whisky*

**FATTIG RIDDARE** ..... 79

Äggdoppat briochebröd med mörk rom. Serveras med bryntsmörglass och parmesan chips.

*Dryckesförslag: Mörk rom*

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

Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

*Dryckesförslag: Lagrad mörk rom*

**OSTTALLRIK** ..... 79

Tre olika ostar med marmelad och fröknäcke.

*Dryckesförslag: Imperial Stout*

**KARAMELLISERAD ANANAS** ..... 79

Serveras med Camparisorbet och rostade kokosflingor. Veganvänlig.

*Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac*

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**