

# SMÅRÄTTER

**GRILLAD ROSTBIFF MED FÄRSKPOTATISSALLAD** ..... 139:-

Grillad rostbiff serveras med en färskpotatissallad med pepparrot, kapis och lönnrostad lök

*Öl: ESB Vin: Tommasi*

**BRUSCHETTA** ..... 129:-

Surdegsbröd med chili, vitlök, balsamicosalsa samt en fetaost&olivröra

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Naudin Chablis*

**TOAST SKAGEN PÅ JÄRNTORGETS VIS** ..... 159

Skagenröra på rågbröd med löjrom, dilldressad grönsallad och citron

*Öl: Bitburger Vin: Serena Prosecco/Riesling*

**HAVSTÅNGSRÖRA PÅ RÅGBRÖD** ..... 139:-

Havstångsröra på rågbröd med dilldressad grönsallad, örtpicklad gurka och citron (Vegansk)

*Öl: Bitburger Vin: Serena Prosecco/Riesling*

**CHIPS MED LÖJROM** ..... 139:-

Chips med löjrom, crème fraiche och rödlök

*Öl: Budvar Vin: Serena Prosecco*

**JÄRNTORGETS OST & CHARK** ..... 169:-

3 sorters ostar och 3 sorters charkuterier från svenska gårdar. Serveras med en fikon och rödlöksmarmelad samt surdegscrisp

*Öl: Chimay Blå Vin: Allesverloren Shiraz*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**ENTRECÔTE** ..... 249:-

Serveras med sparris och sommarprimörer, rostad potatis, och Choronsås

*Öl: Chimay Vit Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

**GRILLAT LAMMSPETT** ..... 219:-

Serveras med klyftpotatis, balsamico salsa och getostrème

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Allesverloren Shiraz*

**GÅRDSKYCKLING** ..... 189:-

Parmesanstekt kyckling på en bädd av grönsallad med en sardell och kaprisdressing och örtrostat levainbröd

*Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Sonnenblom Sauvignon Blanc*

**SPARRIS & RÖDBETSSALLAD** ..... 179:-

Sallad på sparris och rödbetor med en getostkräm, vinaigrette på Magners Irish Cider. Toppas med honungsrostade valnötter.

*Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Rosé*

**COUSCOUS SALLAD** ..... 169:-

Kryddrostade kikärter, tahinidressing, granatäpple och rostade sesamfrön.  
(Vegansk)

*Öl: Nils Oscar The Trooper Vin: Baron De Ley Rioja*

**VARMRÖKT LAX** ..... 199:-

Varmrökt lax från Vägga Rökeri. Serveras med färkspotatis, primörsallad och Havstångröra

*Öl: Bitburger Vin: Riesling*

**JÄRNTORGETS RÄKSMÖRGÅS** ..... 189:-

Klassisk räksmörgås på smörstekt vetebröd med handskalade räkor, ägg, rödlök, gurka, tomat, dill, majonnäs och citron

*Öl: Budvar Vin: Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS BURGARE** ..... 199:-

Högrevsburgare, rökt vitlöksmajjo, rödlök, picklad gurka, cheddar och pommes frites

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

## **BISHOPS SOJABURGARE** ..... 199:-

Rökt vitlöksmajjo, picklad gurka, rödlök, och pommes frites (Vegansk)

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

## **JÄRNTORGETS FISKBURGARE** ..... 199:-

Gjord på torsk från Göteborgs fiskehamn. Serveras med örtaioli, picklad gurka, rödlök och pommes frites

*Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## **FISH 'N CHIPS** ..... 199:-

Panerad och friterad torsk från Göteborgs fiskehamn, pommes frites, grönsallad och nobisdressing

*Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Robert Klengenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**VANILJGLASS MED FÄRSKA JORDGUBBAR** ..... 79:-

Serveras med maräng

**MANDELKAKA** ..... 89:-

Med brynt smör, vaniljkräm och svartvinbär & hallonkompott

**YOGHURTMOUSSE** ..... 89:-

Med mörkchoklad, kaffe, passionsfrukt och rostad kokos

**2 ST TRYFFLAR** ..... 59:-

Fråga personalen om dagens smaker

**2 KULOR SORBET** ..... 59:-

Fråga personalen om dagens smaker

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 BISHOP'S ARMS**