

# SMÅRÄTTER

<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	99:-
Med tapenad på soltorkade tomater, oliver och fetaost	
<i>Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>SKOGSSVAMPSTOAST</b> .....	129:-
Med balsamicolington och rostade pinjenötter (vegansk)	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>FRITERAD TALLEGIO</b> .....	119:-
Med chilisyltade hjortron	
<i>Öl: ESB Vin: Terra Serena Prosecco/Robert Klengenfus Riesling</i>	
<b>KALLRÖKT LAX PÅ KAVRING</b> .....	129:-
Kallrökt lax, kavring, citron & pepparrotskräm och inlagd rödlök	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Terra Serena Prosecco</i>	
<b>SKAGEN PÅ KAVRING</b> .....	129:-
Skagenröra, grönsallad, löjrom, citron och dill	
<i>Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
<b>JÄRNTORGETS OST &amp; CHARK</b> .....	159:-
3 sorters ostar och 3 sorters charkuterier från svenska gårdar. Serveras med fikonmarmelad och surdegsknäcke från Solmarka Gårdsbageri	
<i>Öl: Chimay Blå Vin: Allesverloren Shiraz</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- LÅNGBAKAT HÖGREV** ..... 189:-  
Med surdegsbröd, krämig kålsallad, smörad skysås och friterad potatis  
*Öl: Chimay Vit Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*
- PROVENCALBAKAD LAMMSTEK** ..... 239:-  
Med palsternackspuré, syltade kantareller, grönkål och aigre doux sås  
*Öl: Lagunitas IPA Vin: Allesverloren Shiraz*
- KYCKLINGSALLAD** ..... 169:-  
Hällstekt kyckling, grönsallad, rostade nötter & fröer, honungsdressing  
och fetaostkräm på saltorkade tomater & oliver  
*Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Sonnenblom Sauvignon Blanc*
- ARBETARPORTER GLACERAD FLÄKSIDA** ..... 179:-  
Med en ljummen potatissallad, lönnsky och rostad lök  
*Öl: Ocean Arbetarporter/Budvar Vin: Mont-Redon Côtes Du Rhône*
- GNOCCHI** ..... 169:-  
Med pinjenötter och svampragu (Vegansk)  
*Öl: Bombardier Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

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

Högrevsburgare, örtaoli, picklad rödlök, cheddar, pommes frites och BBQ dip

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

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

Örtaoli, picklad rödlök, rödlök, pommes frites och BBQ dip (Vegansk)

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

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

Gjord på torsk från Göteborgs fiskehamn. Serveras med örtaoli, picklad rödlök, pommes frites och BBQ dip

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

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

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

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

## **CHEDDAR&CORN FRITTERS** ..... 169:-

Serveras med en ört&tomatsalsa, coleslaw och picklad rödlök (Vegetarisk)

*Öl: Budvar Vin: Terra Serena Prosecco*

## **JÄRNTORGETS RÄKMACKA** ..... L 149:-, M 189:-, S 239:-

Handskalade räkor serveras på tekaka med ägg, tomat, picklad rödlök, citron och majonnäs. Välj mellan 75g, 105g eller 175g räkor.

*Öl: Budvar Vin: Naudin Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**YOGHURTDESSERT** ..... 69:-

Med kryddrostade plommon och mandelcrunch

**MÖRK CHOKLADKAKA** ..... 69:-

Smaksatt med espresso och hasselnöt. Serveras med vaniljglass. (Vegansk)

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

Fråga personalen om dagens smaker

**2 ST TRYFFLAR** ..... 49:-

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 BISHOPS ARMS**