

# SMÅRÄTTER

**GRATINERAD CHEVRÉTOAST** ..... 99:-

Med ringlad honung, rödlök & rostade valnötter (G) (L) (N)

*Öl: Pilsner Vin: Sauvignon Blanc*

**OLIV & VALNÖTSSALLAD** ..... 89:-

Med grönsallad & Magners-dressing (N)

*Öl: Veteöl Vin: Prosecco*

**GUBBRÖRA** ..... 99:-

Serveras på kavring.

Passar utmärkt med en snaps 24kr/cl.

*Öl: En god lager Vin: Riesling*

**SKAGEN POTATIS** ..... 99:-

Skagenröra, tångrom, grönsallad, citron & dill.

*Öl: Lager Vin: Riesling*

**OST & CHARKTALLRIK** ..... 119:-

3 sorters ostar & 3 sorters chark från svenska gårdar, surdegsknäcke, fikonmarmelad & goda tillbehör.

*Öl: Porter eller Stout Vin: Tommasi*

(G)=GLUTEN      (L)=LAKTOS      (N)=NÖTTER      (Ä)=ÄGG .....

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**PANERAD OST** ..... 149:-

Med remouladsås, krossrostad potatis & grönsallad. (L) (Ä)

*Öl: Tjeckisk lager Vin: Riesling eller Shiraz*

**LÅNGBAKAT HÖGREV** ..... 199:-

Med surdegsbröd, coleslaw med grönkål & pepparrot, picklad rödlök, smörad skysås & krossrostad potatis. (G) (Ä) (L)

*Öl: Brittisk Ale Vin: Chote de Rhone*

**SALLAD MED RÄKOR ELLER ÖRTBAKAD KYCKLING** ..... 159:-

Grönsallad, Magners-dressing & surdegskrutonger. (G)

*Öl: Veteöl Vin: Riesling*

**GNOCCHI (VEGAN)** ..... 149:-

Med hällstekta champinjoner och saltorkade tomater.

*Öl: En lite mörkare lager Vin: Zinfandel*

**GNOCCHI MED SALSICCIA** ..... 169:-

Med hällsteka champinjoner, saltorkade tomater, salsiccia och parmesan.

*Öl: En lite mörkare lager Vin: Zinfandel*

**ARBETARPORTERGLASERAD FLÄSKSIDA** ..... 179:-

Serveras med ljummen potatissallad med pepparrot, rödvinsås & rostad lök. (L)

*Öl: Oceans arbetarporter eller en brittisk ale Vin: Pinot Noir*

**UGNSBAKAD TORSKRYGG** ..... 239:-

Med hackat ägg, räkor, skirat smör & pepparrot.  
Serveras med potatis. (Ä) (L)

*Öl: En pilsner Vin: Chablis*

**RYGGBIFF** ..... 259:-

Serveras med grönpepparsås, grillad tomat & krossrostad potatis.

*Öl: Ale Vin: Rioja*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BISHOPS BURGARE ..... 189:-

Högrevsburgare, örtaoli, picklad rödlök & cheddar.  
Serveras med pommesfrites & BBQ-dipp. (G) (L)

*Öl: En go IPA Vin: Cabernet Sauvignon*

## VEGAN BURGARE ..... 189:-

Örtaoli, sallad & picklad rödlök.  
Serveras med pommesfrites & BBQ-dipp. (G)

*Öl: En go IPA Vin: Cabernet Sauvignon*

## JÄRNTORGETS FISKBURGARE ..... 189:-

Panerad fisk från Göteborgs hamn, örtaoli, sallad & picklad rödlök.  
Serveras med pommesfrites & BBQ-dipp. (G) (Ä)

*Öl: Veteöl Vin: Riesling*

## FISH 'N CHIPS ..... 189:-

Panerad & friterad fisk från Göteborgs hamn, pommes frites, grönsallad,  
citron & remouladsås. (G) (Ä)

*Öl: Oceans arbetarbitter Vin: Riesling*

## EXTRA DIP? ..... 15:-

Välj mellan: BBQ-dipp, majonnäs, örtaoli, remouladsås.

## DU KAN ÄVEN BYTA DIN POMMES MOT SALLAD ..... 0:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**MÖRK CHOKLADKAKA (VEGAN)** ..... 69:-

Serveras med vaniljglass och hemmagjord karamellsås. (G)  
(N)

**PANNACOTTA** ..... 79:-

Med päronkompott (L) (Ä)

**VANILJGLASS** ..... 69:-

Serveras med hallonsås och maräng. (Ä)

**TVÅ KULOR SORBET** ..... 49:-

Fråga personalen om kvällens smaker.

**TVÅ TRYFFLAR** ..... 39:-

Varierande smaker. (L)

*Dryckesförslag: Oceans arbetarporter*

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**