

# SMÅRÄTTER

- BAKAD BRIEOST** ..... 79  
serveras med surdegskrisp och hemgjord aprikosmarmelad  
*Öl: belgisk öl Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*
- TOAST SKAGEN** ..... 109  
serveras på rostad levainbröd med citron och löjrom  
*Öl: Cigar City Margarita Gose Vin: Domaine du Varaux Chablis*
- LITEN OST OCH CHARKBRICKA** ..... 104  
Huset urval av lagrade ostar och charkuterier serveras med rostad levainbröd  
hemgjord sylt och marinerade oliver  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Tomassi Graticcio*
- STORA OST OCH CHARKBRICKA** ..... 179  
Huset urval av lagrade ostar och charkuterier serveras med rostad levainbröd  
hemgjord sylt och marinerade oliver  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Tomassi Graticcio*
- KYCKLING OCH OSTKROKETTER** ..... 89  
Tilltugg! Hemgjorda brasilianska empanadas fyllda med marinerad kyckling  
(orig. "coxinhas"), goudaost (orig. "bolinha de queijo") serveras med  
*Öl: Budejovický Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- FRITERAD BLOMKÅL OCH BROCCOLI** ..... 89  
serveras med pumpacreme, marinerade tomat, citron och örtdressing  
*Öl: Real Ale Vin: Robert Klingfuss Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>HEMGJORDA ÄLGKÖTTBULLAR</b> .....	199
serveras med potatismos, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka	
<i>Öl: Cigar City Guayabera Pale Ale Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>FLANKSTEK 200GR</b> .....	219
serveras med pommes, ångkokta grönsaker och bearnisesås	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge</i>	
<b>GRILLAD KYCKLINGFILÉ</b> .....	184
Vitvinsmarinerad och serveras med kokt potatis, ångkokta grönsaker samt chiliaioli	
<i>Öl: Magners Äpplecider Vin: Robert Klingfuss Riesling</i>	
<b>TYSK SCHNITZEL</b> .....	199
Hemgjord pankopanerad fläskschnitzel med pommes, sallad, rödvinsås samt anjovissmör	
<i>Öl: Erdinger Hefeweizen Vin: la Tourelle Rosé</i>	
<b>GRILLAD LAXFILÉ</b> .....	189
Citronpepparmarinerad lax med kokt potatis vänd i dillolja, sotad rödlök, haricots och citron	
<i>Öl: Cigar City Invasion Pale Ale Vin: Allesverloren Chenin Blanc</i>	
<b>HUSETS SALLAD</b> .....	169
Grön sallad med päron, brieost, saltade valnötter, marinade tomater och apelsin vinägrett (veganalternativ med rökt tofu)	
<i>Öl: Helsing Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
<b>GRYTBAKAD BLOMKÅL</b> .....	189
serveras med morot, haricots, spice bulgur och vegansk mynta och yoghurtsås	
<i>Öl: Budejovický Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- FISH & CHIPS** ..... 194  
Torskfilé, serveras med tartarsås och citron  
*Öl: Cigar City Margarita Gose Vin: Robert Klingfuss Riesling*
- BISHOPS CHEESE BURGARE** ..... 189  
Klassisk högrevsburgare med krispig sallad, tomat, picklad rödlök, toppad med pepparjack ost, bacon och dressing, serveras med pommes och dip  
*Öl: Cigar City Tampa Lager Vin: Tomassi Graticcio*
- TANTO BURGARE** ..... 199  
3x stark! Högrevsburgare med tomat, toppad med pepparjack ost, jalapeños, bacon och chiliaioli, serveras med pommes och dip  
*Öl: Helsinge Pilsner Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*
- SÖDERMALMS BURGARE** ..... 194  
Hemgjord kycklingburgare med krispig sallad, tomat, cheddar ost, bacon och dressing, serveras med pommes och dip  
*Öl: O/O Pivot Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- HORNSTULL BURGARE** ..... 194  
Rökt tofuburgare med krispig sallad, tomat, picklad rödlök och toppad med chiliaioli, serveras med pommes och dip  
*Öl: Cigar City Maduro Brown Ale Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

## **BISHOPS BROWNIE** ..... 84

gjord med mörk choklad och valnötter, serveras med vaniljglass och chokladsås

*Dryckesförslag: Rom eller Cognac och kaffe*

## **PANNACOTTA-ISCH** ..... 74

Vår egen kokospannacotta med mango och passionsfruktsås (vegansk)

*Dryckesförslag: Belgisk triple eller Bourbon och såklart kaffe*

## **BISHOPS TRYFFEL** ..... 29

Köksmästarens speciella recept med belgisk mörk choklad (orig. Brigadeiro)

*Dryckesförslag: Belgisk quadrupel eller whisky (Islay) och kaffet måste vara med :)*

## **GLASS** ..... 54

Fråga gärna personalen om veckan smak

*Dryckesförslag: det beror på ;)*

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**