

# SMÅRÄTTER

<b>JORDÄRTSKOCKSOPPA</b> .....	95
med rökt lax och olivolja	
<i>Öl: Hedemora Pilsner Vin: Klengenfus Riesling</i>	
<b>GRATINERAD KANTARELLTOAST</b> .....	95
med Västerbottenost, surdersgbröd och lingon	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Zonnebloem Sauv. Blanc</i>	
<b>RATATOUILLE</b> .....	85
med vegansk crème fraiche och surdegsbröd	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Klengenfus Riesling</i>	
<b>ÖJEBYTOAST</b> .....	95
med lingon, dillolja, surdegsbröd	
<i>Öl: Erdinger Weissbier Vin: Chablis Dom. De Varoux</i>	
<b>BISHOPS ARMS SVENSKA CHARCKBRICKA</b> .....	115
Tryffelsalami (gotländsk tryffel), Copa och Prosciutto Crudo lagrad i 12 månader, Västerbottensost, Linus kittost, marmelad och knäcke	
<i>Öl: Punk IPA Vin: Mousserande vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>THE FAMOUS CHUCK BURGARE</b> .....	189
pepper jack, rödlök, sallad, dressing, gurka, aiolidipp	
<i>Öl: Twisted Thistle IPA Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
<b>FISH N CHIPS</b> .....	189
Remouladesås, picklad rödlök	
<i>Öl: ESB Champion Ale Vin: Zonnebloem Sauv. Blanc</i>	
<b>WIENERSCHNITZEL PÅ KALV FRÅN ÅRSTA KÖTT</b> .....	245
med pommes, bearnaise, gröna ärter och kapris	
<i>Öl: Hedemora Pilsner Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
<b>KALVBIFF FRÅN ÅRSTAKÖTT</b> .....	275
portvinsås, champinjoner, blomkål och stekt potatis	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
<b>ÅNGAD RÖDSPÄTTA</b> .....	265
Potatispuré, hummersås, broccolisparis	
<i>Öl: Erdinger Weissbier Vin: Chablis Dom. De Varoux</i>	
<b>BOEUF BOURGUIGNON (HÖGREV FRÅN DALSJÖFORS)</b> .....	189
potatispuré, rökt sidfläsk, champinjoner, pärlök	
<i>Öl: Guinness Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>BACONLINDAD KYKCLINGFILÉ FRÅN LAGERBERGS GÅRD</b> .....	199
Fyllt med fetaost, saltorkad tomat med grönpepparsås stekt potatis och höstgrönsaker	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Klengenfus Riesling</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**VEG BURGARE** ..... 189

vegansk cheddar, rödlök, dressing, aiolidipp

*Öl: Twisted Thistle IPA Vin: Allesverloren Shiraz*

**KIKÄRTSBIFF PÅ GOTLÄNSK GRÄÄRTA** ..... 195

med svart vitlökskräm. stekt potatis och stekt svamp

*Öl: Hedemora Pilsner Vin: Zonnebloem Sauv. Blanc*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**PARFAIT PÅ MUSCOVADO** ..... 85

med smörstekta svenska äpplen och dulce de leche

*Dryckesförslag: Cognac*

**BANANAS FOSTER** ..... 85

romstekta bananer, vaniljglass och karamelliserade nötter

*Dryckesförslag: Lagrad rom*

**KÖRSBÄRSTRIFLE** ..... 85

Sockerkaka, amarettokörsbär och vaniljglass

*Dryckesförslag: Fruktöl*

**CHOKLADFONDANT** ..... 85

med grädde och bär

*Dryckesförslag: Stout/Porter*

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**