

SMÅRÄTTER

SAUSAGE ROLL 65

Smördegssinbakad engelsk korv, serveras med rostad lök, picklad rödlök & cidervinäger-senap. (G)(SE)

Öl: Amber Ale/Bitter **Vin:** Mont Redon Côtes du Rhône Réserve/Masi Masianco Pinot Grigio

HALSTRAD GRÖN SPARRIS 99

Serveras med dragonmajonnäs, rostad mandel och olivolja. (N)(SE)(VEGAN)

Öl: Saison/Belgian Blonde Ale **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis/Klingenfus Riesling

TOAST SKAGEN 99

Handskalade räkor bundna i majonnäs med pepparot, citron & dill. Serveras klassiskt med smörstekt bröd, dill & fint skuren lök. (G)(F)(SE)

Öl: Veteöl/Pilsner **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis/Mas Pere Brut Selecció

BISHOPS CHARKBRICKA HEL/HALV 175/99

Tre sorters chark & tre olika ostar. Serveras med marmelad & friterat tunnbröd. (G)(M)

Öl: Belgian Dark Ale/West Coast IPA **Vin:** Baron de Ley Reserva/Clay Creek Pinot Noir

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 69

Med örtigt vitlökssmör, serveras med aioli. (G)(L)(M)(SE)

Öl: Pilsner Urquell/New England IPA **Vin:** Piumarossa Chardonnay/Masi Masianco Pinot Grigio

POMMES MED AIOLI 69

Friterade pommes frites serveras med aioli

ALLERGENER

(Ä)= ägg (G)= gluten (L)= laktos (M)= mjölkprotein (F)= fisk/skaldjur (SE)= senap (S)= selleri (N) = nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER	209
150g Svenskt nötkött, i bröd serveras med chipotlemajonnäs, karamelliserad lök, cheddar, pommes & dip (M)(G)(SE)(L)	
<i>Öl: IPA Vin: Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon/Tommasi Ripasso</i>	
FISH 'N CHIPS	209
Ölpanerad kummel friteras frasig och serveras med pommes, aioli, gröna ärter, grillad citron & dill. (G)(F)(SE)	
<i>Öl: English Ale/Bitter Vin: Domaine de Vauroux Chablis/Terra Serena Prosecco</i>	
LÅNGBAKAD OXKIND	279
Serveras med cheddar och västerbottensost-stuvade makaraoner & picklad jalapeno. (L)(M)(G)	
<i>Öl: Porter/Belgian Dark Ale Vin: Tommasi Ripasso/Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
SPETSKÅL	215
Serveras med gotlandslinser, romescosås & rostade frön. (VEGAN)(N)	
<i>Öl: Amber Ale/Saison Vin: Clay Creek Pinot Noir/Mont Redon Côtes du Rhône Réserve</i>	
VECKANS FISK	235
Fråga din servitör om veckans fångst. Smörslungad citronpotatis, vitvinsås, sockerärter forellrom & dill (M)(F)	
<i>Öl: Pilsner/Veteöl Vin: Domaine de Vauroux Chablis/Masi Masienco Pinot Grigio</i>	
KYCKLINGFILÉ	235
Serveras med palsternackspuré, senapssås, broccoli & pommes. (M)(SE)	
<i>Öl: Saison/Kellerbier Vin: Piumarossa Chardonnay/Klingenfus Riesling</i>	
ENTRECOTE	315
Konfiterad potatis, sparris, semitorkad tomat och rödvinsås. (S)	
<i>Öl: DIPA/Strong Ale/Doppelbock Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon/Baron de Ley Reserva</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VEGANBURGARE 199

Sojabaserad burgare i veganskt bröd serveras med chipotlemajonnäs, karamelliserad lök, vegansk ost & pommes. (G)(SE)(VEGANISK)

Öl: Pale Ale/Amber Ale Vin: Mont Redon Côtes du Rhône Réserve/Clay Creek Pinot Noir

NOTHING F!SHY 'N CHIPS 199

Serveras med aioli, gröna örter, pommes, dill och grillad citron (G)(SE) (VEGANISK)

Öl: English Ale/Bitter Vin: Domaine de Vauroux Chablis/Terra Serena Prosecco

RÄKSMÖRGÅS 225G 275

Serverad på danskt rågbröd med citronnäs, ägg, rödlök, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Veteöl/Pilsner Vin: Domaine de Varoux Chablis/Mas Pere Brut Selecció

RÄKSALLAD 225G 275

Serverad på salladsbädd med citronnäs, ägg, rödlök, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Veteöl/Pilsner Vin: Domaine de Varoux Chablis/Mas Pere Brut Selecció

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VEGANSK RABARBERKOMPOTT 69

Med havrecrumble & vegansk vaniljglass. (G)(VEGAN)

*Dryckesförslag: Michter's US*1 Kentucky Straight
Bourbon*

LEMON POSSET 69

Serveras med riven vit choklad. (M)

Dryckesförslag: 1792 Bourbon

CHOKLADTRYFFEL 39

Fråga gärna efter kvällens smaker. (M)

Dryckesförslag: Old Forester Classic Bourbon

KVÄLLENS GLASS 45

Fråga gärna efter kvällens utbud av glassar, sorbet och toppings (Å)(L)(M)

Dryckesförslag: Widow Jane 10y Bourbon

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