

# SMÅRÄTTER

- GRISKIND** ..... 62:-  
Serveras med en vaniljsmaksatt pumpapurê som toppas med friterad lotusrot  
*Öl: Ljus belgisk Vin: Italienskt rött*
- OST & CHARKBRICKA** ..... 115:-  
Tryffelsalami med Gotländsk tryffel, Copa och Prosciutto samt Västerbottenost, Linus kittost, fikonmarmelad och knäckebröd  
*Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin*
- RÖDBETSTARTAR** ..... 56:-  
Serveras med pepparrotskräm och toppas med friterad kapris (vegansk)  
*Öl: Belgisk ale Vin: Rosé*
- SILL** ..... 61:-  
Smaksatt med enbär och ingefära serveras med knäckebröd  
*Öl: Ljus lager Vin: Halvtorrt vitt vin*
- VITLÖKSBRÖD** ..... 69:-  
Serveras med rostad aioli, ärtskott och riven grana padano  
*Öl: Ljus lager eller IPA Vin: Rött vin*
- OST ELLER CHARKTALLRIK** ..... 95:-  
Olika sorters ostar eller olika sorters chark.  
*Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin*
- KANTARELLTOAST** ..... 92:-  
Serveras på bröd och toppas med riven Västerbottenost  
*Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## STEKT RÖDING ..... 196:-

Serveras med smörslungad potatis och ärtskott toppas med riven pepparrot, rostad kavring och kaprisbär

*Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin*

## MAJSKYCKLING ..... 171:-

Serveras med smörslungad potatis, citron och rosémarinesås toppas med krispig, friterad grönkål

*Öl: Humlig IPA Vin: Rött vin*

## SKJUTFÄLTETSKORV ..... 164:-

Serveras med potatispuré och toppas med rödlöksmarmelad smaksatt med fänkål samt senap

*Öl: Veteöl Vin: Lättdruckat rött vin*

## OXFILE ..... 236:-

Serveras med potatispuré, ångade morötter och svartrötter som napperas med rödvinskyl

*Öl: IPA Vin: Fylligt rött vin*

## HÖSTGRYTA ..... 154:-

Man tager vad man haver, en härligt mustig gryta på högrev serveras med en klick crème fraîche och ris

*Öl: Ale Vin: Rött vin*

## BLOMKÅLSGRYTA ..... 155:-

En smakrik gryta med lite hetta gjord på kokosmjölk serveras med ris (vegansk)

*Öl: Ale Vin: Vitt vin*

## MOULES FRITES ..... 99:-/176:-

Musslor i krämigsås med vittvin, chili, fänkål och vitlök. Serveras med rostad aioli, grillat bröd och pommes. Välj mellan liten eller stor portion

*Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

**BURGARE, SÅ SOM DEN "ALLTID" VARIT** ..... 179:-

Briochebröd med hamburgardressing, sallad, tomat, rödlök toppas med pepperjackost och baconglace serveras med aioli och pommes frites

*Öl: Halvmörk lager Vin: Rött vin*

**BURGARE, ÄDEL** ..... 189:-

Briochebröd med majonnäs, sallad, tomat toppas med ädeloströra och picklad rödlök serveras med aioli och pommes frites

*Öl: Ljus lager Vin: Vitt vin*

**FRITERAD ELDOSTBURGARE** ..... 178:-

Halloumi från Furumossen, briochebröd, aioli, sallad, tomat, rödlök toppas med hemmagjord salsa serveras med aioli och pommes frites

*Öl: IPA Vin: Vitt vin*

**SOYABURGARE** ..... 172:-

Serveras med aioli, sallad, tomat toppas med picklad rödlök serveras med aioli och pommes frites

*Öl: Ljus lager eller Belgisk öl Vin: Sött vitt vin*

**FISH 'N' CHIPS** ..... 179:-

Beer battered torskfilé, serveras med picklad majrova, citron aioli samt pommes frites.

*Öl: Ljus lager eller Belgisk öl Vin: Sött vitt vin*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**ÄPPLEPAJ** ..... 72:-

Varm äpplepaj serveras med vaniljglass

*Dryckesförslag: Kaffe*

**BROWNIE** ..... 72:-

Serveras ljummen med dumle-grädde och hallonculin

*Dryckesförslag: Kaffe*

**SOCKERKAKA** ..... 56:-

Stekt sockerkaka med kanderade nötter och kolasås  
(vegansk)

*Dryckesförslag: Kaffe*

**HEMGJORD CHOKLADBIT** ..... 25:-

*Dryckesförslag: Kaffe*

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**