

# SMÅRÄTTER

<b>RULLAD CARPACCIO</b> .....	135
med mascarpone, hasselnötter, gremolata och riven gruyère	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Château Mont-Redon</i>	
<b>JORDÄRTSKOCKSSOPPA</b> .....	125
med rostad blomkål och macadamia-nötter. (går att få vegansk)	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
<b>TOAST SKAGEN</b> .....	125
med forellrom, picklade senapsfrön och brioch	
<i>Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>BUFFALO WINGS</b> .....	115
med blekselleri och ädelostdressing	
<i>Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
<b>CHARKBRICKA</b> .....	135
med svenska ostar, hembakat fröknäcke och cornichoner	
<i>Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- RÖDINGFILÉ** ..... 265  
med bakade morötter, forellrom, chablissås och dillslungad potatis.  
*Öl: Bitburger Vin: Chablis Naubin*
- RYGGBIFF** ..... 265  
med potatisterrin, grillad ratatouille och kryddsmör.  
*Öl: Bitter/Ale Vin: Three Finger Jack Zinfandel*
- SVAMP ARANCINI** ..... 235  
med bakad spetskål, shiitakesvamp och ratatouille.  
*Öl: Budvar Budejovicky Vin: La Tourelle Viognier*
- GRILLAD KYCKLINGKLUBBFILÉ-SALLAD** ..... 195  
med västerbottenkräm, rökt sidfläsk och vitlökskrutonger.  
*Öl: IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- FISH & CHIPS** ..... 195  
På torskfilé med tartarsås och pommes frites  
*Öl: Session IPA / Pale Ale Vin: La Tourelle Viognier*
- SOJABURGARE** ..... 195  
med tryffelmajonnäs, krispsallad, gruyère, karamelliserad lök och pommes frites.  
*Öl: Poppels London Lager Vin: Three Finger Jack Zinfandel*
- HÖGREVSBURGARE** ..... 195  
med tryffelmajonnäs, krispsallad, gruyère, karamelliserad lök och pommes frites.  
*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Three Finger Jack Zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CREMA CATALANA** ..... 115

*Dryckesförslag: Moscatel De Setubal*

**BRYND SMÖRKAKA** ..... 125

med variation på äpple och vaniljkräm.

*Dryckesförslag: Imperial Pastry Stout*

**HUSETS TRYFFEL ELLER RAWBALL** ..... 95

2 st chokladtryfflar eller 2 st rawballs.

*Dryckesförslag: Imperial Stout*

**VEGANSK ÄPPELKAKA** ..... 125

Vegansk variant på klassisk äppelpaj

*Dryckesförslag: Barley Wine*

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**