

# SMÅRÄTTER

- CHARK** ..... 99:-  
kökets utvalda chark med en bit ost & marmelad  
*Öl: Staropraven Granat på fat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*
- VITLÖKSBRÖD** ..... 69:-  
på ciabatta med tomatsallad  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Château Montaud rosé*
- VIT SPARRIS** ..... 89:-  
med citronmajonnäs, tångrom rostade pumpakärnor och rapsolja 99  
*Öl: Budvar på fat Vin: Robert Klengenfus Riesling*
- LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN** ..... 99:-  
serveras med potatis & smetana  
*Öl: Bitburger Pils Vin: ett glas av husets cava*
- RÅBIFF** ..... 99:-  
med ramslöksmajonnäs friterad lök och saltrostad mandel  
*Öl: Spitfire Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOPS RÅKMACKA** ..... 225:-

med 150g handskalade räkor, ägghalvor, danskt rågröd, majonnäs, citron, tomat, gurka & rödlök

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**BISHOPS KYCKLINGSALLAD** ..... 215:-

med friterad kyckling, granapadano dressing, grönsallad, tomat, rödlök, bacon och hyvlad grana padano

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Masi Masianco Pinot grigio*

**FISH AND CHIPS** ..... 215:-

med mushy peas & tartarsås

*Öl: Spitfire på fat! Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**BISHOPS BURGARE** ..... 205:-

på bog och bringa, äppelrökt cheddar, bacon, saltgurka, sallad, tryffelmajonnäs & friterad lök serveras med pommes

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron de Ley, Rioja*

**VEGANSK BURGARE** ..... 195:-

på soyaprotein, violifeost, saltgurka, sallad serveras med dip & pommes

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

**NOT SO FISHY AND CHIPS** ..... 179:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

*Öl: Bombadier Ale på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**BANGERS & MASH** ..... 185:-

Ost och jalapeñokorv med potatismos, löksky och picklade senapsfrö

*Öl: Bishops Finger på flaska! Vin: Tommasi Ripasso*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BOUILLABAISSE** ..... 245:-

med blåmusslor, torsk, lax & rouille

*Öl: Bitburger Pils på fat! Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**SKOMAKARLÅDA** ..... 265:-

med ryggbiff potatismos, bacon, purjolök & rödvinssås

*Öl: Guinness Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

**MAJSKYCKLINGBRÖST** ..... 245:-

från viking fågel i Munka Ljungby serveras med vårprimörer, sotad lök, spenat och persiljeveloute samt örtslungad potatis

*Öl: Staropramen Granat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*

**KÅLDOLMAR** ..... 195:-

på ärtfärs med glacerade morötter, löksky, rårörda lingon, saltgurka & potatis

*Öl: Menabrea Bionda på fat! Vin: Clay Creek Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 79:-

klassisk Crème brûlée

**GLASSKULA** ..... 35:-/ PER KULA

välj mellan vanilj, choklad eller hallonsorbet eller ta en av varje

**HEMMAGJORD SINGELMALT TRYFFEL** ..... 35:-

Gott till kaffet samt avecen

**BOUNTYKAKA** ..... 75:-

med hallonsorbet & rostad kokos

**BROWNIE** ..... 79:-

med valnötter, kolasås & vaniljglass

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**