

# SMÅRÄTTER

**BISHOPS CHARKBRICKA** ..... 135:-

två sorters chark & två lagrade ostar serveras med knäckebröd, tomatmarmelad & oliver

*Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Prosecco*

**VITLÖKSBRÖD** ..... 69:-

på ciabatta med tomatsallad

*Öl: Bitburger Pils på fat Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc*

**TOAST SKAGEN** ..... ½ 139:- 1/1 249:-

med krämig räkröra med grillat surdegsbröd, sallad & citron

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**MOROTSSOPPA** ..... ½ 125:- 1/1 165:-

med ingefära & kokosmjölk serveras med tofu på belugalinser, picklad ingefära & bakad morot

*Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**PILSNERMACKA** ..... 125:-

med hemmagjord paté av nöt- & fläskfärs serveras på rågbröd, med bacon, cornichons & rostad lök

*Öl: Eriksbergs Karaktär på fat Vin: Husets Chablis*

**MAJSKYCKLINGVINGAR** ..... 125:-

med chiliglaze, bluecheese-dip & pommes

*Öl: Lagunitas IPA 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** ..... 215:-

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

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Prosecco*

**KYCKLINGSALLAD** ..... 195:-

pankopererad kyckling, tomat, lök, sallad, bacon & Grana Padanodressing

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**FISH & CHIPS** ..... 205:-

med mushy peas & tartarsås

*Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Husets Chablis*

**BISHOPS CHUCK BURGER** ..... 195:-

burgare på högrev & bringa (100% nötkött) med emmentalerost, bacon, chipotlemajonnäs, rödlök, tomat & sallad. Serveras med pommes

*Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Baron de Lay, Tempranillo*

**VEGANSK BURGARE** ..... 189:-

vegansk burgare på soyaprotein med tomat, lök, saltgurka, violifeost. Serveras med pommes & dip

*Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

**FYLLED BAKAD POTATIS** ..... 155:-

med krämig kycklingröra med smaker av curry & mangochutney

*Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Husets rosé*

**NOT SO FISHY AND CHIPS** ..... 155:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

*Öl: Bombadier Ale på fat Vin: Husets Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**FISK- & SKALDJURSGRYTA** ..... 225:-

fisk & skaldjursgryta toppad med räkor & aioli

*Öl: Omnipollo Pilsner! Vin: Robert Klingenfus Riesling*

**LÅNGTIDSBAKAD FLÄSKKARRÉ** ..... 195:-

med syrad savoykål, äppelchutney, kryddkokt gulbeta, rostad potatis & rödvinsås

*Öl: Fuller's ESB Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*

**GULASCHGRYTA** ..... 199:-

på högre serveras med smetana & grillat surdegsbröd

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Baron de Lay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 85:-

klassisk Crème brûlée

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

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

**NOUGAT** ..... 79:-

med svartvinbärskompott & saltkaramellglass (vegansk)

**SEMIFREDDO** ..... 95:-

smaksatt med lakrits serveras med apelsinkaramell, blodapelsin & karamelliserade hasselnötter

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**