

# SMÅRÄTTER

<b>BISHOPS SNACKS- &amp; CHARKBRICKA</b> .....	115:-
chark, ost, ölkorv, rökta mandlar & marinerade oliver	
<i>Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	69:-
på ciabatta med tomatsallad	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Château Montaud rosé</i>	
<b>TOAST SKAGEN</b> .....	145:-
krämig räkröra serveras med grillat surdegsbröd, sallad & citron	
<i>Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc</i>	
<b>RÅBIFF</b> .....	129:-
med rödbetor, cornichons, rödlök, kapris, dijonsenap & bakad äggula	
<i>Öl: Spitfire Ale Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
<b>SOS</b> .....	119:-
tre sorters sill, ost & smör	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Ett glas Cava</i>	
<b>BAKADE TOMATER</b> .....	105:-
med rostade valnötter, päron, vegansk fetaost & balsamicosirap	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
<b>CAPRESE PÅ VIKENTOMATER</b> .....	105:-
Buffelmozzarella serveras med tomater från Viken & basilika	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	

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 rågbröd, majonnäs, citron, tomat, gurka & rödlök

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**SALLAD MED FLAPMEAT** ..... 195:-

serveras med glasnudlar, tomat, rödlök, picklad chili & serveras med krispig chilimajonnäs

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**FISH AND CHIPS** ..... 205:-

med mushy peas & tartarsås

*Öl: Bishops Finger på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**BISHOPS CHUCK BURGER** ..... 199:-

med karamelliserad lök, jalapeñomajonnäs, cheddarost, saltgurka, sallad, serveras med pommes

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

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

vegansk burgare på sojaprotein med karamelliserad lök, jalapeñomajonnäs, saltgurka, sallad, Serveras med pommes

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

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

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**FJÄLLRÖDING** ..... 235:-

med fänkålsrudite, primörer, smörsås & örtslungad färskpotatis

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**ÄPPELBAKAD FLÄSKSIDA** ..... 215:-

med salsiccia, tomat, vitlök, äppelsyrad spetskål & örtslungad färskpotatis

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon,*

**LÅGTEMPAD KALVENTRECOTE** ..... 245:-

med saltbakad gulbeta, lök, primörer, rödvinssås & örtslungad färskpotatis

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*

---

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 89:-

klassisk Crème brûlée

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

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

**GOTT TILL KAFFET** ..... 45:-

Snickerskaka (vegansk)

**"RABARBERPAJ"** ..... 89:-

Rabarberkompott med rostad smuldeg & 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**