

# SMÅRÄTTER

<b>OST- OCH CHARKBRICKA (G,L)</b> .....	140:-
Med fikonmarmelad, kaprisbär, och fröknäcke	
<i>Öl: brittisk ale Vin: Château Mont-Redon Reserve</i>	
<b>SVAMPSOPPA</b> .....	95:-
Med citronmarinerad svartrot	
<i>Öl: mörk lager / britisk ale Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)</i>	
<b>VITLÖKSPOMMES (L)</b> .....	85:-
Med tre olika dipsåser (aioli, jalapeño-cheese dip och sriracha majo)	
<b>BOOKMAKER TOAST (G)</b> .....	150:-
Med oxfilé, tomat, bakad äggula, rödlök, sallad, riven pepparrot och dijon crème	
<i>Öl: stout / mörk ale Vin: Vin de Pay (Pinot Noir)</i>	
<b>FÄNKÅL &amp; PEPPARSOTAD LAX (G)</b> .....	125:-
med picklad gurka, dillmajo och kavringscrisp	
<i>Öl: ljus lager / veteöl Vin: Monte Tondo (Soave)</i>	
<b>POMMES</b> .....	55:-
med jalapeño-cheese dip	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOP'S ARMS**

# VARMRÄTTER

**HÖGREVSBURGARE (G,L)** ..... 190:-

Med majonnäs, sallad, tomat, rödlökschutney, cheddarost & äppelrökt bacon. Serveras med coleslaw, pommes och jalapeño-cheese dip.

*Öl: lager / IPA Vin: Allesverloren (Shiraz)*

**FISH&CHIPS (G)** ..... 190:-

Färsk kolja serveras med kapriskräm, liten sallad, mosade ärtor, citron och pommes.

*Öl: ljus lager / brittisk ale Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)*

**BEYOND BURGAR - VEGANSK (G)** ..... 190:-

Gjord på rödbeta och ärtproteinblandning. Serveras med vegansk majonnäs och bbq sås, rödlök, jalapeño, koriander, tomat, pommes och

*Öl: ljus lager / IPA Vin: 3 Finger Jack (Zinfandel)*

**ENGELSK ROSTBIFF (G)** ..... 260:-

Serveras med yorkshirepudding, rostad potatis, vitlöksslungad haricot verts och skysås.

*Öl: mörk lager/mörk ale Vin: Tommasi Appassionato*

**INDISK DAHL - VEGANSK** ..... 180:-

Smakrik lins & grönsaksgröta med aromatiskt ris och indisk Papadum gjord på kikärtsmjöl. Lägg till haloumi eller kyckling (+40kr).

*Öl: veteöl Vin: S. Nägler (Riesling)*

**RÖDVINSBRASSERAD OXKIND** ..... 265:-

Serveras med rökt sidfläsk, tryfflad potatispuré, glaserade morötter och skysås

*Öl: brown ale / mörk lager Vin: Tommasi Appassionato*

**GRILLAD ANKLÅR (G)** ..... 260:-

Serveras med risotto kroketter, pumpapuré, sauterade höstprimörer & apelsinsås.

*Öl: ljus lager / pale ale Vin: Vin de Pay (Pinot Noir)*

**KRÄMIG FISKGRYTA (G)** ..... 225:-

Gryta med torsk, lax, räkor och musslor. Serveras med krossad amandine potatis, aioli, citron & grillat bröd.

*Öl: veteöl Vin: Monte Tondo (Soave)*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**DULCE DE LECHE PANNACOTTA (L)** ..... 65:-

Serveras med kanderade pecannötter

*Dryckesförslag: söt cider*

**MANDEL CRUMBLE PIE (G,L)** ..... 75:-

Serveras med äppelkompott, mandelgrädde och kanderande mandlar

**CHOKLADMOUSSE ( VEGANSK)** ..... 65:-

Gjord på avokado, kakao och banan. Serveras med rostade valnötter.

*Dryckesförslag: stout / porter*

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 BISHOP'S ARMS**