

SMÅRÄTTER

- SVENSK CHARKBRICKA (G,L)** 115:-
Tryffelsalami, coppa, prosciutto crudo, västerbottenost, Linus kittost, saltiner och fikonmarmelad.
Öl: brittisk ale Vin: Château Mont-Redon Reserve
- HÖSTSVAMPSOPPA (G,L)** 85:-
Serveras med krutonger och riven västerbottenost.
Öl: pale ale / IPA Vin: Allesverloren (Shiraz)
- GRATINERAD CHÈVRE PÅ TOAST (L)** 145:-
Serveras med pumpapuré, rostad rödbeta, hasselnötcrisp, tomat och tryffelhonung.
Öl: pale ale Vin: Schumann Nägler (Riesling)
- KÅLRABBI-CARPACCIO - VEGANSK (G)** 135:-
Pinjenötter, granatäppelvinägrett, tryffelcrème, vegansk parmesanost och brödfärlar.
Öl: pale ale / veteöl Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)
- RÖKT RENSTEKSRÖRA (G,L)** 135:-
Serveras med forellrom, frisésallad, tomat, pepparrot, citron och rädisa på grillat surdegsbröd.
Öl: ljus lager Vin: Schumann Nägler (Riesling)
- GRAVAD FJÄLLRÖDING** 135:-
Serveras med färsk dillpotatis, grönärtscrème, rostad blomkål och brynt smör.
Öl: ljus lager / veteöl Vin: M de Minuty (Rosé)
- POMMES** 55:-
Serveras med cheddardip.
- VARMA ROTFRUKTCHIPS** 65:-
Serveras med vegansk cheddardip.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE (G,L) 190:-

Med cheddar, bacon, sallad, biffomat, picklad silverlök, saltgurka, bbq glaze, chilimajo och pommes med cheddardip.

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

FISH&CHIPS (G) 190:-

Friterad färsk kolja, serveras med tartarsås, grönärtscrème, citronklyfta och liten sallad.

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

NATURLIBURGARE - VEGANSK (G) 190:-

Gjord på soyaprotein. Serveras med ost, grillad paprika, sallad, biffomat, picklad silverlök, picklemajo, pommes, coleslaw och saltgurka.

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

SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA 275:-

Serveras med potatispuré, rostad rödbeta, bacon, grönkål, skirat pepparrotssmör och citronette-dresserad fänkål.

Öl: veteöl / ljus lager **Vin:** Monte Tondo (Soave)

HJORTINNERFILÉ 285:-

Serveras med butternutpumpapuré, fondantpotatis, friterad grönkål och björbärs-&lingonsås.

Öl: mörk ale / stout **Vin:** Baron De Ley (Rioja)

CHÈVRE- OCH ÖRTFYLLD MAJSKYCKLING 265:-

Serveras med krossad potatis, rostad blomkål, smörstekt svartkål och mustig dragonsås.

Öl: ljus lager / belgisk ale **Vin:** Schumann Nägler (Riesling)

HÖGREVSKILI / VEGANSK CHILI 185:-

Högrev: Serveras med pommes, koriander, jalapeño och crème fraiche.
Vegansk: Oumphgryta med rotfrukter, bönor, svamp, pommes och dipsås.

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

MISOGRATINERAD BUTTERNUTPUMPA 245:-

Serveras med persiljerotspuré, belugalinser, glacerad rödlök, höstsvamps- &sojasky och rostad hasselnöt.

Öl: ljus lager / pale ale **Vin:** Monte Tondo (Soave)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADSORBET - VEGANSK 85:-

Serveras med varm hjortronsylt, kanderad mandel- och hallonvaniljkaka.

Dryckesförslag: torr cider

FUDGE BROWNIE (G) 95:-

Serveras med vaniljmascarpone, hasselnötscrisp och calvados-inkokt havtorn

Dryckesförslag: stout

VITCHOKLADS PANNA COTTA (G) 85:-

Serveras med smörstekt sockerkaka, björnbärskompott och färska bär.

Dryckesförslag: cider

KAKFAT (G,L) 85:-

Syltkaka, tryffel och makron.

Dryckesförslag: Irish coffee

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