

# SMÅRÄTTER

<b>CHARKBRICKA (G&amp;L)</b> .....	139:-
Tre sorters chark med två sorters ost, serveras med knäckebröd, oliver & marmelad	
<i>Öl: Brittisk ale Vin: Château Mont-Redon Reserve Frankrike</i>	
<b>CARPACCIO PÅ NÖTKÖTT (GF/LF)</b> .....	129:-
Toppad med parmesan, saltorkad tomat, kapris & citrondressing	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Baron de Ley (rioja) Spanien</i>	
<b>VEGANSK GRÖN GAZPACHIO (GF/LF)</b> .....	139:-
Gazpachio gjord på avokado & gröna ärtor, serveras med semi torkade tomater & poblano	
<i>Öl: IPA Vin: Schumann Nägler (riesling)</i>	
<b>RÄKSMÖRGÅS (G)</b> .....	119/229:-
Serveras på rostad Levain med grön aioli, sikrom, picklad rödlök & grillad citron	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Naudin Chablis AOC (chardonnay) Frankrike</i>	
<b>CAESARSALLAD MED KYCKLING, RÄKOR ELLER HALLOUMI SOM ALT.</b> .....	119/129/119:-
Serveras med krutonger och bacon. Vill man ha en full portion kan man lägga till 60:-	
<i>Öl: IPA Vin: Naudin Chablis AOC (chardonnay) Frankrike</i>	
<b>PIMIENTOS DE PADRON</b> .....	59:-
Goda små chilifruktar som steks i olivolja och toppas med flingsalt	
<i>Öl: Ale Vin: Baron de Ley (rioja) Spanien</i>	
<b>POMMES ELLER SÖTPOTATISPOMMES</b> .....	59:-
Serveras med jalapeñodipp	
<b>MARINERADE OLIVER</b> .....	49:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOP'S SHARING PLATE** ..... 499:-

En fest måltid för 2 personer med biff, kycklingfilé och Chorizo serveras med pommes, majscolv, sparris, BBQ-sås och rödvinssås

*Öl: Ale Vin: Allesverloren (shiraz) Sydafrika*

**LÄTTRÖKT BIFF** ..... 269:-

Serveras med pommes, tzatziki, chimichurri & bondsallad

*Öl: Lager Vin: Tomassi Appassionato Italien*

**RÖDINGFILÉ** ..... 239:-

Serveras med konfiterad potatis, fänkålsslaw & rostad tomat gastrique

*Öl: Ljus lager Vin: Zonnebloem (savignon blanc) Sydafrika*

**MOULES FRITES** ..... 269:-

Serveras kokta i vitlök och chablis med strandsilja. Pommes vid sidan

*Öl: Ljus lager/IPA Vin: Schumann Nägler (riesling) Tyskland*

**PORTABELLO (VEGANSK)** ..... 199:-

Serveras med matvete, rårika, rotselleripuré med en sås av morotsjuice

*Öl: Ale Vin: Baron de Ley (rioja) Spanien*

**BISHOPS BURGER MED POMMES** ..... 199:-

Whiskeycheddar, bacon, picklad lök & salt gurka

*Öl: Mellan mörk lager Vin: Allesverloren (shiraz) Sydafrika*

**OUMPH! BURGARE MED POMMES** ..... 199:-

Serveras med biffmat, krispsallad, picklad lök, saltgurka, Chimichurri & vegansk ost

*Öl: Mellan mörk lager Vin: Allesverloren (shiraz) Sydafrika*

**FISH N' CHIPS** ..... 199:-

Ölpanerad sejfilé serveras med pommes, gröna ärtor, grillad citron & remouladsås

*Öl: Ljus pilsner Vin: Schumann Nägler (riesling) Tyskland*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADFONDANT** ..... 135

Serveras med vaniljglass, valnötter & jordgubbar

*Dryckesförslag: Irish Coffé*

**SORBET VARIATION** ..... 115:-

Vegansk dessert serveras med fruktsalsa, torkad ananas, lime & tapiokachips

*Dryckesförslag: Minuty Rosé*

**CHEESECAKE** ..... 105:-

Hjortron cheesecake

*Dryckesförslag: Kaffe Karlsson*

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**