

# SMÅRÄTTER

## **BISHOPS OST & CHARKBRICKA** ..... 139:-

Två sorters ost med tre sorter chark. Serveras med grillat levainbröd, oliver och hemgjord marmelad. Dela gärna som en förrätt.

*Öl: Brittisk Ale, Bombardier eller ESB Vin: Flagstone Music Room Cabernet Sauvignon*

## **KLASSISK BOOKMAKER TOAST** ..... 149:- / 269:-

Bookmaker toast med ryggbiff, dijoncrème, gravad äggula toppad med färskriven pepparrot. Hel portion serveras med pommes.

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Clivus Valpolicella Ripasso DOC*

## **KRÄMIG BURRATA** ..... 129:-

En hel Burrata som serveras på en salladsbädd av inlagda vildtomater, basilika toppad med örtolja

*Öl: Ljus lager, Omnipollo Pilsner eller Budvar Vin: Zonneblom Savignon Blanc*

## **FRITERAD CAMEMBERTOST** ..... 129:-

Panerad Camembert friterad till perfektion. Serveras med ruccola och gröntomatmarmelad

*Öl: Veteöl; Erdinger eller Weihenstephaner Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **VEGANSK JORDÄRTKOCKSSOPPA** ..... 119:-

Vegansk jordärtskockssoppa toppas med chilliolja, pumpafrön och krispig grönkål. Serveras med grillat levainbröd.

*Öl: Ljus lager, Omnipollo Pilsner eller Budvar Vin: Banrock Station Chardonnay*

## **POMMES** ..... 59:-

Välj mellan: Bearnaise, Misomajonnäs, Chipotledipp eller vegansk aioli

## **ROTFRUKTSCHIP** ..... 59:-

Välj mellan: Bearnaise, Misomajonnäs, Chipotledipp eller vegansk aioli

## **MARINERADE OLIVER** ..... 49:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## RYGGBIFF ..... 309:-

200g hängmörad ryggbiff serveras med rödvinssås, saltorkade tomater, endiver & pommes.

*Öl: Eriksberg Karaktär eller Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Rioja*

## MUSTIG VILTGRYTA ..... 299:-

Gryta på gårdsuppfödd kronhjort med kantareller, rosmarin, kokt mandelpotatis toppad med balsamicovinäger och enbär.

*Öl: Brittisk Ale, Bombardier eller ESB Vin: Clivus Valpolicella Ripasso DOC*

## GRILLAD LAXKOTLETT ..... 289:-

Citrusmarinerad laxkotlett med dillstuvad potatis, grillad citron, primörer toppad med tång kaviar.

*Öl: Ljus lager; Omnipollo Pilsner eller Budvar Vin: Schuman Nägler Riesling*

## VEGANSK BIFF ..... 249:-

200g vegansk biff gjord av rödbetor med vegansk rödvinssås, saltorkade tomat, endiver & pommes.

*Öl: Eriksberg Karaktär eller Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Rioja*

## BISHOPS BURGARE MED POMMES ..... 199:-

160g nötkött med bacon, pepparjackost, chipotlemajo, sallad, tomat, coleslaw, inlagd rödlök & saltgurka (vid sidan)

*Öl: Eriksberg Karaktär eller Staropramen Granat Vin: Banrock Station Shiraz*

## VEGANSK BISHOP BURGARE MED POMMES ..... 199:-

Naturlig oumph burgare med sallad, tomat, inlagd rödlök, veganskost och misomajonnäs

*Öl: Brittisk Ale, Bombardier eller ESB Vin: Banrock Station Shiraz*

## BISHOPS FISN 'N CHIPS ..... 199:-

Serveras med sidosallad, grönaärter och remouladsås

*Öl: Bitburger Vin: Banrock Station Chardonnay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**HAVTORNS PANACOTTA** ..... 119:-

Serveras med rödavinbär och carambola

*Dryckesförslag: Moscato d'Asti*

**CITRON CHEESECAKE** ..... 109:-

Serveras med färska bär

*Dryckesförslag: Moscato d'Asti*

**HEMMAGJORD TRYFFEL** ..... 59:-

Härligt krämiga tryfflar som görs i vårt kök

*Dryckesförslag: Irish Coffé*

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**