

# SMÅRÄTTER

<b>THE BISHOPS CHARKBRICKA</b> .....	189:-
Serveras med Comté & Bredsjöblå, tre sorters chark, inlagd kronärtskocka och egengjord marmelad	
<i>Öl: Uppsala Brygghus Snakehead IPA Vin: Clivus Valpolicella Ripasso DOC</i>	
<b>MATJESILL</b> .....	129:-
Serveras med dillkräm, ägg, bryntsmör & kavringscrunch	
<i>Öl: Akvavit med en mellan mörk lager som Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klengenfus Riesling Signature AOC Ekologisk</i>	
<b>SVAMPTOAST</b> .....	145:-
Serveras på gyllenrostat bröd som toppas med Comté, pepparrot & inlagda rädisor	
<i>Öl: Uppsala Brygghus Sir Fuggalot Bitter Vin: Banrock Station Chardonnay</i>	
<b>RÄKSMÖRGÅS</b> .....	99/169:-
Serveras som hel eller halv på gyllenrostat lantbröd med dillkräm, kokt ägg & citron	
<i>Öl: Ljuslager efter tycke Vin: Banrock Station Chardonnay</i>	
<b>TOAST SKAGEN</b> .....	129:-
Serveras med färsk dill & citron på grillat lantbröd	
<i>Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis AOC</i>	
<b>VEGANSK SOPPA</b> .....	119:-
Vegansk soppa som toppas med örtoolja och serveras med grillat lantbröd (fråga personalen om dagenssmak)	
<b>MARINERADE OLIVER</b> .....	49:-
<b>POMMES MED DRAGONMAJONNÄS</b> .....	59:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## THE BISHOPS BOOKMAKER TOAST ..... 289:-

160g Flankstek serveras trancherat på rostat lantbröd med Dijonkräm, toppas med färskrivna pepparrot och höstinspirerad sallad

*Öl: Brittisk Ale som Bombardier Vin: Banrock Station Shiraz*

## VILTBULLAR ..... 249:-

Serveras med koktpotatis, kantarellsås, lingon & pressgurka

*Öl: En brittisk ale som Bombardier Vin: Flagstone Music Room Cabernet Sauvignon*

## HÖSTIGT LÅNGKOK PÅ HÖGREV ..... 249:-

Serveras med säsonges primörer, kokt potatis, grillat lantbröd & smetana

*Öl: En Kentish Strong Ale som Bishops Finger Vin: Three Finger Jack Zinfandel*

## SMÖRSTEKT FJÄLLRÖDING ..... 279:-

Serveras med pumpapuré, inlagd fänkål, apelsin segment & jordärtskockschips

*Öl: En lager som Samuel Adams Boston Lager Vin: Domaine de Vauroux Chablis AOC*

## VEGANSKA SALTBAKADE BETOR ..... 229:-

Serveras med picklade höstprimörer, pumpapuré & jordärtskockschips

*Öl: En mellanmörk lager som Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Rioja*

## THE BISHOPS BURGER ..... 199:-

160 grams högrevsburgare med picklad silverlök, hemmagjord BBQ-sås, krispsallad, saltgurka & pommes

*Öl: Ljus lager som Budvar Vin: Banrock Station Shiraz*

## THE BISHOPS VEGAN BURGER ..... 199:-

Serveras med veganost, picklad silverlök, krispsallad, hemmagjord BBQ-sås, saltgurka & pommes

*Öl: Ljus lager som Budvar Vin: Banrock Station Shiraz*

## THE BISHOPS FISH 'N CHIPS ..... 199:-

Serveras med remouladsås, smörslungade ärtor, citron & dill

*Öl: Ljus lager som Budvar Vin: Banrock Station Chardonnay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**HEMMAGJORDA TRYFFLAR** ..... 49:-

Hemma gjorda tryfflar med varierande smaker. Fråga personalen efter dagens smak.

*Dryckesförslag: En kopp kaffe med avec t.ex en trevlig rom*

**BRYNTSMÖR ÄPPELPAJ MED VANILJGLASS** ..... 119.-

Hemmagjord äppelpaj bakad med brynt smör och goda äpplen

*Dryckesförslag: Moscato di Asti*

**CHOKLADPASTEJ** ..... 119:-

Serveras med rostade nötter & apelsinsegment

*Dryckesförslag: Flagstone Music Room Cabernet Sauvignon*

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**