

# SMÅRÄTTER

## VITLÖKSBRÖD ..... 59 :-

Vitlöksbröd gjord på surdegsbröd, serveras på en bädd av sallad med en örtaoli (Vegansk)

*Öl: Bitburger Vin: Kumala Chardonnay*

## FRITERAD BAKPOTATIS ..... 59 :-

Krispigt friterat skal fylld med potatisstomp, Västerbottensost och vindelrökt sidfläsk

*Öl: Guinness Vin: Mont Redon Rhonerouge*

## SKAGEN TOAST ..... 69 :-

Grillat surdegsbröd, Skagen på hemmagjord majjo, stenbitsrom och hand skalade räkor

*Öl: Budvar Vin: Chablis Naudin*

## KYCKLINGRÖRA ..... 69 :-

Grillat surdegsbröd laddad med en parmesan/vitlöksröra och kyckling

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Allesverloren Shiraz*

## GREKISKA NACHOS ..... 119 :-

Friterat pitabröd toppas med en fräsch tzatziki, fetaost och färska grönsaker

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## BRUSCHETTA ..... 59 :-

En söt blandning av cocktailtomater med vitlök och basilika. Serveras på en stekt bit surdegsbröd

*Öl: Bitburger Vin: Chablis Naudin*

## SVENSK CHARK ..... 159 :-

En fin blandning av svenskt kallskuret så som pastrami, lökkorv och cognacsmedwurst. Serveras med Västerbottensost och veckans gästande ost,

*Öl: Brooklyn Defender Vin: Tomassi Gratticio Appassionato*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPBURGER** ..... 199 :-

Vår egna högrevsburgare, bacon/jalapeno dressing, picklad rödlök, sallad och tomat. Serveras med örtaïoli, coleslaw och pommes

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Banrock Station Shiraz*

## **VEGANSK BURGARE** ..... 199 :-

En plantbaserad burgare som serveras med en vegansk örtaïoli, coleslaw och pommes

*Öl: Kallholmen Levande IPA Vin: Kumala Chardonnay*

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

Kolja friterad i en tempura gjord på öl från våra egna kranar i baren. Serveras med krispiga vingpommes, ärtpuré, picklad rödlök och tartarsås

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## **MAJSRIBS** ..... 139 :-

Friterade majscolvar glaserade med en chiliglaze. Serveras med en limemarinerad rawslaw krispiga vingar och chiliaïoli (Vegansk)

*Öl: Omnioillo Plisner Vin: Kumala Chardonnay*

## **LAXSALLAD** ..... 189 :-

En ugnsbakad laxfile. Serveras med en dill/ramslöksdressing, rädisor och vitlökskrutonger.

*Öl: Brooklyn Defender IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## **RYGGBIFF** ..... 249 :-

250g Ryggbiff, Serveras med en örtig potatisstomp, rödvinsås och limemarinerad rawslaw

*Öl: Fuller's ESB Vin: Baron De Lay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**NOBAKE LIMEPAJ** ..... 59 :-

Vispad smetana fullspäckad med lime, serveras på en Digestivebotten.

*Dryckesförslag: Zacapa 23*

**JORDGUBBAR OCH VANILJGLASS** ..... 49 :-

Sockerslungade jordgubbar med 3 kulor vaniljglass (Finns veganskt alternativ)

*Dryckesförslag: Xante*

**KAFFEVISP** ..... 59 :-

Vispad kaffemaräng med ett damm av vaniljsocker och frystorkade hallon (Vegansk)

*Dryckesförslag: Baileys*

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**