

# SMÅRÄTTER

**FRANSKLÖKSOPPA** ..... 75:-

våran take på den klassiska franska löksoppan

*Öl: veteöl Vin: riesling*

**FRITERAD GETOST** ..... 45:-

Krispigt friterad getost som läggs på en bättre pepparrotskräm och toppas med picklad rödbeta

*Öl: Sur öl Vin: rosé*

**FALAFEL** ..... 49:-

Krispigt friterad falafel serveras på en bättre ärtpuré och toppas med tångcaviar

*Öl: Ljus lager Vin: rosé*

**CHARKBRICKA** ..... 99/245:-

Två sorters kallskuret, två ostar, körsbärsmarmelad, hembakat fröknäcke samt marinerade oliver

*Öl: Belgisk mörk ale Vin: Pinot noir*

**WB PAJ** ..... 69:-

Västerbottensost pajer serveras med side sallad

*Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay*

**VITLÖKSBRÖD** ..... 20:-

Vitlökstekta surdegsbröd, ett perfekt tilltugg till någon av våra smårätter eller varmrätter

*Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**HJORTINNANLÅR** ..... 259:-

Grillat hjortinnanlår som vi serverar med frasiga pommes frites samt en ljuvligt svampsås, bakad lök och knipp morot.

*Öl: mörk öl Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**BAKPOTATIS & TOFURÖRA** ..... 179:-

Ugnsbakad potatis som fylles med en fräsch tofuröra

*Öl: fruktig IPA Vin: Riesling*

**KALKONBRÖST** ..... 239:-

Grillat kalkonbröst som vi serverar med morotsmos, stekta vaxbönor, citrussås och brynt smör

*Öl: IPA Vin: Sauvignon Blanc*

**TORSKRYGG** ..... 239:-

Stekt torskrygg som serveras med potatis, knipp morot, picklad tomat och en ljuvlig vitvinssås

*Öl: Ljus lager Vin: Chablis*

**GULASCH** ..... 169:-

Den klassiska ungerska soppan med våran egen twist

*Öl: Ale Vin: Pinot Noir*

**ENTRECOTE** ..... 279:-

Grillad Entrecote, ugnsbakad potatis, knipp morot serveras med en skogssvampsås

*Öl: Ljus lager Vin: Pinot noir*

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

ORIGINALLET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOPS BURGER** ..... 189:-

Gjord på 100% svenska nötkött serveras med sallad, bacon&jalpenjo majonnäs, picklad rödlök, amerikansk cheddar, krispiga pommes frites

*Öl: Indian pale ale Vin: Sauvignon cabernet*

**VEGAN BURGARE** ..... 179:-

Sojaburgare servad med sallad, majonnäs, picklad rödlök, krispiga pommes frites samt aioli

*Öl: Indian pale ale Vin: Sauvignon cabernet*

**FISH & CHIPS** ..... 189:-

Ölpanerad kolja med ärtpuré, picklad rödlök och tartarsås samt frasiga pommes frites.

*Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay*

**NOTHING FISHY & CHIPS** ..... 179:-

Tempura friterad nothing fishy serverad med ärtpuré, picklad rödlök och tartarsås samt frasiga pommes frites.

*Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay*

**BÖNSALLAD** ..... 179:-

Stek mungböngroddar, röd paprika, strimlade bambuskott, purjolök, svart fungus, strimlade morötter och skivad lök & grillad tofu

*Öl: Ljus lager Vin: Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**KEY LIME PAJ** ..... 29:-

Key lime paj gjord på kokosgrädde

*Dryckesförslag: baileys irish cream*

**RABARBER TIRAMISU** ..... 45:-

Krämig rabarberkompott med mascarpone & lemoncurde mix

*Dryckesförslag: Irish coffe*

**TRYFFEL** ..... 17:-

hemgjord chokladtryffel

*Dryckesförslag: Zacapa 23yo*

**CHOKLADMOUSSE** ..... 45:-

Härlig chokladmousse med kokt hallon

*Dryckesförslag: Minttu*

**SORBET** ..... 25:-

en kula svartvinbärssorbet

*Dryckesförslag: Old pultney*

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