

SMÅRÄTTER

THE BISHOPS ARMS SVENSKA CHARKBRICKA	119
Tryffelsalami med gotländsk tryffel, Coppa och Prosciutto Crudo lagrad i 12 månader, Västerbottenost, Linus kittost, fikonmarmelad & bröd (stor 189kr)	
BRASILIANSKA KROKETTER	99
Portion av tre hemgjorda empanadas fyllda med marinerad kyckling, ost och köttfärs. "coxinhas, bolinhas de queijo & croquete". Serveras med chilisalsa	
MINI FISH N' CHIPS	99
Gjord på marinerad torsk i ölsmet. Serveras med remouladsås	
KANTARELLTOAST	89
Stekta kantareller på rostat levainbröd (Vegan)	
KANTARELLTOAST MED VÄSTERBOTTENOST	109
Smörstekta kantareller på rostat levainbröd, gratinerad med Västerbottenost	
FLAMMKUCHEN "GRATINÉE"	99
Sydtysk/fransk "pizza" med tunn deg, toppad med crème fraîche, rökt bacon, lök och ost	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

COTTAGE PIE 199

Brittisk klassiker! Stekt nötfärs och grönsaker, toppad med potatispuré och gräddad i ugnen. Serveras med grön sallad

Öl: *Brittisk ale :)* **Vin:** *3 Finger Jack Zinfandel*

HÖSTENS PUMPASOPPA 189

Pumpasoppa med ingefära och toppad med gorgonzolaost. Serveras med rostat levainbröd

Öl: *Eriksberg Karaktär* **Vin:** *Tommasi Graticcio*

FILE MIGNON 259

Grillad oxfilé (250g) med blomkålspuré, glaserade morötter, schalottenlök och pepparsås

Öl: *Staropramen Granat* **Vin:** *Barón de Ley Reserva, Rioja*

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 209

Gryta gjord på torsk, sej, lax och räkor. Serveras med rostad dillpotatis och tryffelaioli

Öl: *Budějovický Budvar* **Vin:** *Chablis Naudin Père Et Fils*

VANGERS AND MASH 2.0 199

Grillad vegansk korv med blomkålspuré, glaserade morötter, ale-sky och gröna ärter

Öl: *Brittisk ale :)* **Vin:** *Tommasi Graticcio*

KYCKLING CORDON BLEU 219

Cordon Bleu gjord med kycklingfilé. Serveras med rosmarinpotatis, glaserade morötter och beurre-blanc-sås

Öl: *Bitburger Premium Pils* **Vin:** *Robert Klingfuss Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

REAL FISH N' CHIPS 189

Gjord på marinerad torsk i ölsmet. Serveras med gröna ärter, remouladsås och citron

Öl: Ale eller APA **Vin:** Robert Klingfuss Riesling

CHEEEESE-BURGARE 179

Klassikern: Smashed högrevsburgare toppad med cheddar, senap och ketchup. Serveras med pommes och dipp

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Tommasi Graticcio

SHREK-BURGARE 189

Dubbla smashburgare toppad med pepper-jack-ost, bacon, tomat, sallad och jalapeñomajonnäs. Serveras med pommes och dipp

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Château Mont-Redon Réserve Rouge

KYCKLING-BURGARE 189

Pankopanerad kycklingburgare toppad med emmentalerost, rucola och mediterranjonnäs. Serveras med pommes och dipp

Öl: APA eller IPA **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

VEGAN-BURGARE 189

Burgare på sojafärs toppad med rucola, tomat och örtmajonnäs. Serveras med pommes och dipp (vegan)

Öl: Budějovický Budvar **Vin:** Tommasi Graticcio

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BISHOPS CHOKLADMOUSSE 89

Gjord på belgisk choklad och serveras med vispad vaniljgrädde

Dryckesförslag: Bryggkaffe och en avec :D

ÄPPLE- OCH KANELKAKA 79

Hemgjord vegansk kaka serverad med vegansk vaniljglass

Dryckesförslag: Bryggkaffe och cognac

TRYFFELTRIO 76

Tre hemgjorda tryfflar med olika smakar: rökig scotch whisky, brigadeiro (belgisk mörk choklad) och caipirinha

Dryckesförslag: Bryggkaffe och skotsk whisky

GLASS 54

Tre kulor glass med tillbehör

Dryckesförslag: Bryggkaffe

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