

# SMÅRÄTTER

## GAMLA STANS CHARKBRICKA ..... 109

Lagrade svenska charkuterier samt Västerbottenost, Linus kittost, fikonmarmelad, Finn Crisp och rostad levainbröd

**Öl:** London Pride eller Barley Wine **Vin:** Baron De Ley Reserva, Rioja

## BRASILIANSKA KROKETTER ..... 89

Portion av fyra hemgjorda empanadas fyllda med marinerad kyckling och ost. "coxinhas & bolinhas de queijo" Serveras med chilimarmelad

**Öl:** Staropramen Granát **Vin:** Chablis Naudin Père Et Fils

## MINI FISH N' CHIPS ..... 99

Gjord på marinerad torsk i ölsmet. Serveras med citron-tartarsås

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

## SVAMPKROKETTER ..... 89

Portion av fyra hemgjorda kroketter fyllda med svamp och majs. Serveras med chili marmelad. (vegan)

**Öl:** Poppels London Lager **Vin:** Tommasi Graticcio Appassionato

## TOAST SKAGEN ..... 129

Hemgjord skagen toppad med rom på rostad levainbröd

**Öl:** Bitburger Premium Pils **Vin:** M De Minuty Rosé

## ORIGINAL FLAMMKUCHEN ..... 99

Sydtysk/fransk specialitet. Perfekt att dela! Tunn deg toppad med crème fraiche, lök samt bacon och gräddat i ugnen. Mums!

**Öl:** Tyska kranen :) **Vin:** Robert Klengenfus Signatur Riesling

## GAMLA STANS STORA CHARKBRICKA ..... 199

Lagrade svenska charkuterier samt Västerbottenost, Linus kittost, fikonmarmelad, Finn Crisp och rostad levainbröd

**Öl:** London Pride eller Barley Wine **Vin:** Baron De Ley Reserva, Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- GUINNESSGRYTA** ..... 219  
Långkokt högrevsgröta med ugnsbakad potatis och tryffelaioli  
*Öl: Belgisk ale Vin: Tommasi Graticcio*
- RÖDBETSSOPPA** ..... 199  
Gjord med ingefära och toppad med Västerbottenost samt gräddfil.  
Serveras med rostat levainbröd  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*
- GRILLAD ENTRECÔTE** ..... 259  
Serveras med klyftpotatis, champinjonsås och sallad med honung- och senapsvinägrette (200g)  
*Öl: Staropramen Granát Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*
- GRILLAD LAXFILÉ** ..... 229  
Serveras med rostad potatis, karamelliserad morot, ärtor och räkor samt citron- och dillsås  
*Öl: Budějovický Budvar Vin: Chablis Naudin Père Et Fils*
- RÖKT TOFUGRYTA** ..... 219  
Specialgröta gjord på rökt tofu, champinjoner och grönsaker. Serveras med ugnsbakad potatis och chiliaioli (vegan)  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klingfuss Riesling*
- CONFITERAD ANKLÅR** ..... 259  
Serveras med smörstekt potatis, karamelliserad lök, rödbetsmix och vitvinsås  
*Öl: APA eller IPA Vin: Robert Klingfuss Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FISH N' CHIPS ..... 209

Den riktiga portionen! Gjord på marinerad torsk i ölsmet. Serveras med citron-tartarsås

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

## LUKE-BURGARE ..... 189

För rebellerna! Double smashed högrevsburgare toppad med cheddar, senap, ketchup och pickles. Serveras med pommes och dipp (160g)

*Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Tommasi Graticcio*

## DARTH VADER-BURGARE ..... 209

För imperiet! Högrevsburgare toppad med bacon, tomat, picklad rödlök och stark rödchilisås. Serveras med pommes och dipp (160g)

*Öl: Wold Top Marmalade Porter Vin: Château Mont-Redon Réserve Rouge*

## YODA-BURGARE ..... 199

För de med kraften! Halloumiburgare toppad med sallad och tomat samt honungs- och senapssås. Serveras med pommes och dipp

*Öl: Budějovický Budvar Vin: Robert Klingfuss Riesling*

## R2D2-BURGARE ..... 199

För de med minnet! Burgare på sojafärs toppad med sallad, tomat, picklad rödlök och chilialioli. Serveras med pommes och dipp (vegan)

*Öl: Staropramen Granát Vin: Allesverloren Shiraz*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

## **BACONBROWNIE** ..... 99

Gjord på belgisk choklad, toppas med karamelliserad bacon-crumble och serveras med körsbärscoulis och vaniljglass

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och en avec :D*

## **ÄPPLE- OCH KANELKAKA** ..... 79

Hemgjord kaka serverad med vaniljglass (alt. med vegan glass)

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och calvados*

## **TRYFFELTRIO** ..... 69

Tre hemgjorda brasilianska tryfflar med olika smaker: calvados, baileys och caipirinha

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och skotsk whisky*

## **VALNÖTSBROWNIE** ..... 89

Gjord på belgisk mörkchoklad och valnötter. Serveras med körsbärscoulis och vaniljglass (alt. med vegan glass)

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och cognac*

## **GLASS** ..... 54

Tre kulor glass med tillbehör (alt. vegan glass)

*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**