

SMÅRÄTTER

GAMLA STANS CHARKBRICKA	119
Lagrade charkuterier och ostar serverad med fikonmarmelad, oliver, Finn Crisp och rostad levainbröd. Hungrig? Beställ den stora versionen (209kr)	
<i>Öl: Real Ale eller Barley Wine Vin: Villa Belvedere Amarone 2018</i>	
"HÖST"-RULLAR	89
Fylla med kantareller och västerbottensost. Serveras med dijonmajonnäs	
<i>Öl: Staropramen Granát Vin: Baron De Ley Reserva, Rioja</i>	
MINI FISH N' CHIPS	99
Gjord på marinerad torskfilé i traditionell beer batter. Serveras med tartarsås	
<i>Öl: Ale eller APA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
KRISPIGA GRÖNSAKER	89
Pankopanerad broccoli och blomkål. Serveras med harissamajonnäs (vegan)	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingfuss Riesling</i>	
KANTARELLTOAST	109
Stekta kantareller på rostad levainbröd (vegan)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Chablis Naudin Père Et Fils</i>	
KRÄMIG COXINHA	39
Traditionell brasiliansk krokett fylld med kyckling och färskost. Varning: rekommenderas att beställa flera om du nu är hungrig, eller inte ;)	
<i>Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	
ÖLKORV	59
Portion ölkorv som tilltugg till drycken, möjligtvis öl :D	
OLIVER	59
Portion marinerade oliver	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VILDSVINSKÖTTBULLAR 249

Hemgjorda vildsvinsköttbullar serverad med potatismos, kantarellgräddsås, pressgurka och såklart rårörda lingon

Öl: *Wold Top Marmalade Porter* **Vin:** *Villa Belvedere Amarone 2018*

GRILLAD PICANHA 269

Rostlock med kapp (en smakrik och traditionell brasiliansk köttbit) serverad med ris, bönor, cachaçavinäggrette och pankofarofa

Öl: *Omnipollo Pilsner* **Vin:** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

HÖSTENS CASSOULET 219

Den traditionella franska grytan i ny version med vita bönor, säsongens grönsaker, tofu och sojakorv. Serveras med stekt kungsmussling (vegan)

Öl: *Staropramen Granát* **Vin:** *Baron de Ley Reserva Rioja*

STEKT TORSKRYGG 239

Torskrygg med skinn stekt i krämig sås gjord på färsktomater, dill, kapris och oliver. Serveras med säsongens grönsaker samt ris

Öl: *Budějovický Budvar* **Vin:** *Robert Klingfuss Riesling*

KRÄMIG PUMPASOPPA 199

Gjord på ekologisk pumpa och ingefära. Toppad med broccoli, gorgonzolaost och serverad med rostad vitlöksbröd

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

GRILLAD KYCKLINGBRÖST 229

Kycklingbröstfilé gratinerad med Västerbottensost. Serveras med en krämig spenat och tomatsås, säsongens grönsaker och potatismos

Öl: *APA eller IPA* **Vin:** *Chablis Naudin Père Et Fils*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GAMLA STANS FISH N' CHIPS 219

Klassikern i kungliga portionen. Läcker marinerad torskfilé friterad i beer batter och serverad med tartarsås

Öl: Ale eller APA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

MR. INCREDIBLE-BURGARE 209

Högreburgare (150g) toppad pepparjackost, bacon, rucola, tomat, karamelliserad lök och jalapeñosmako. Serveras med pommes och dipp

Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Tommasi Graticcio

SHERIFF WOODY-BURGARE 229

Hemgjord lammburgare (150g) toppad med tomat, fetaost med inslag av mynta och harissamajonnäs. Serveras med pommes och dipp

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

NEMO-BURGARE 209

Marinaerad torskfilé i beer batter toppad med tomat, sallad och tartarsås. Serveras med pommes och dipp

Öl: Budějovický Budvar Vin: Robert Klingfuss Riesling

MIKE WAZOWSKI-BURGARE 219

Pankopanerad halloumiburgare toppad med rucola, tomat och dijonmajonnäs. Serveras med pommes och dipp

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Chablis Naudin Père Et Fils

LIGHTNING MCQUEEN-BURGARE 209

Sojaburgare toppad med rökt tofu, rucola, tomat och kantarellmajonnäs. 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

PUMPAPAJ SEMIFREDDO 89

Glassdessert i ny tolkning! Serveras med kryddig pumpa-
crème och rostad hasselnöts-crumble

Dryckesförslag: Bryggkaffe och en avec :D

CHOKLADTÅRTA 79

Toppad med kokosflingor. Serveras med vispgrädde och
bärcoulis (vegan)

Dryckesförslag: Bryggkaffe och skotsk whisky

MANDELTÅRTA 74

Krämig mandeltårta med rostad mandel. Serveras med
vispgrädde

Dryckesförslag: Bryggkaffe och calvados

GLASS 54

Tre kulor glass med sås
(alt. vegan glass)

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