

# SMÅRÄTTER

<b>GAMLA STANS CHARKBRICKA</b> .....	129
Lagrade charkuterier och ostar samt oliver, knäckebröd och rostat levainbröd. Hungrig? Beställ den stora versionen (229kr)	
<i>Öl: Real Ale eller Barley Wine</i>	
<b>GRAVAD LAX</b> .....	149
Serveras på rostad levainbröd med rödlök och dillmajonnäs.	
<i>Öl: Bitburger Premium Pils Vin: M de Minuty Rosé</i>	
<b>MINI FISH N' CHIPS</b> .....	89
Gjord på marinerad torskfilé i traditionell beer batter. Serveras med tartarsås	
<i>Öl: Ale eller APA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>BRUSCHETTA</b> .....	99
Serveras på rostad levainbröd och toppas med mozzarella. (vegan)	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingfuss Riesling</i>	
<b>PIMENTOS DE PADRON</b> .....	99
Serveras med kökets special tomat- och basilikasås. (vegan)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Cannonball Chardonnay</i>	
<b>KRÄMIG COXINHA</b> .....	49
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>	
<b>RÄKMACKA</b> .....	159
Handskalade räkor på rågbröd med gurka, rödlök, kokt ägg och dillmajonnäs.	
<b>OLIVER ELLER ÖLKORV</b> .....	59
.	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## MOULES FRITES ..... 209

500g blåmusslor i krämig vitvinsås med rostat levainbröd, pommes och aioli.

*Öl: Wold Top Marmalade Porter*

## GRILLAD FLANKSTEK ..... 269

Serveras med ugnsbakade rotfrukter och cocktailtomater, picklad päronlök samt rödvinsås.

*Öl: Ompollo Pilsner*

## GRILLAD KYCKLINGFILÉ ..... 239

Serveras med grillad majskolv, ugnsbakade rotfrukter och cocktailtomater samt örtmajonnäs.

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

## GRÖNSAKSBIFF ..... 199

Quinoa- och sötpotatisbiff med vitbönsallad, potatismos och örtmajonnäs. (vegan)

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

## GUINNESSGLASERADE SHORT RIBS ..... 299

Långbakade short ribs serverad med grillad majskolv, coleslaw, potatismos och açai-BBQ-sås.

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio*

## BAKAD TORSKRYGG ..... 279

Serveras med ärtor, potatismos, äggsås och toppas med svart kaviar.

*Öl: Budějovický Budvar Vin: M de Minuty Rosé*

## VÅRSALLAD ..... 199

Räksallad med salladsblad, körsbärstomater, picklad pärlök, kokt ägg och toppad med krutonger samt krämig dilldressing.

*Öl: Bombarier Premium British Ale*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## HOGSMEADE'S FISH N' CHIPS ..... 229

Från den magiska byn: Läcker marinerad torskfilé friterad i beer batter och serverad med tartarsås

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

## GRYFFINDOR – BURGARE ..... 209

För de modiga! Högrezburgare toppad med ost, sallad, tomat, pressgurka och hemgjord björnbärsketchup. Serveras med pommes och aioli.

*Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Tommasi Graticcio*

## SLYTHERIN – BURGARE ..... 229

För de ambitiösa! Långbakad fläksida toppad med coleslaw och açai-BBQ-sås. Serveras med pommes och aioli.

*Öl: Wold Top Marmalade Porter Vin: Baron De Ley, Rioja*

## RAVENCLAW - BURGARE ..... 209

För perfektionisterna! Sojaburgare toppad med coleslaw och tomat. Serveras med pommes och örtmajonnäs. (vegan)

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Banrock Station Chardonnay*

## HUFFLEPUFF – BURGARE ..... 219

För de lojala! Grillad halloumiburgare toppad med sallad, tomat, pressgurka och açai-BBQ-sås. Serveras med pommes och aioli.

*Öl: Staropramen Granát Vin: Allesverloren Shiraz*

## HOGWARDS – BURGARE ..... 189

För alla med magiska förmågor! Dubbel smashburgare med högrev toppad ost, pressgurka, ketchup och senap. Serveras med pommes och aioli.

*Öl: Budějovický Budvar Vin: Château Mont-Redon Réserve Rouge*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

## **CITRON- & PASSIONSTÅRTA** ..... 79

Serveras med vaniljglass och vispgrädde

*Dryckesförslag: Bryggkaffe eller amaretto sour*

## **CHOKLADFONDANT** ..... 89

Serveras med vaniljglass, bärcoulis och chokladsås. (vegan)

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och lagrad rom*

## **VALNÖTSBROWNIE** ..... 89

Hemgjord brownie med vaniljglass, bärcoulis och chokladsås.

*Dryckesförslag: Bryggkaffe och calvados*

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

Tre kulor glass med sås. Fråga gärna personalen efter de aktuella smakerna (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**