

# SMÅRÄTTER

## SPARRISSALLAD PÅ VIT OCH GRÖN SPARRIS MED RÖKT LAX ..... 119

Sparrissallad på vit och grön sparris, rökt lax, rostad mandel, citronvinaigrette, bakat ägg, krasse samt brynt smör- & ramslöksmajonnäs

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Tareq Taylor Riesling

## RÅBIFF ..... 139

Råbiff på svenskt nöttinnanlår med shiitakesvamp, picklade senapsfrön och dragonmajonnäs smaksatt med pepparrot. Serveras med surdegscrisp

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

## FRITERAD KRONÄRTSKOCKA ..... 99

Friterad kronärtskocka Romana med muhammara-dipp och chilirostade kikärter/ Veganvänlig, innehåller gluten

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Domaine De Varoux Chablis

## BISHOPS CHARK & OST ..... 99

Ett urval av ost och chark

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Baron De Ley Rioja

## VITLÖKSBRÖD ..... 89

Vitlöksbröd

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Chardonnay

## VÅRA SMÅBURKAR ..... 79

Välj mellan ost & marmelad eller ett urval av korvar

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

## EN LITEN BURK MED OLIVER ..... 45

Oliver

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Mas Pere Cava

## EN LITEN BURK NÖTMIX ..... 35

En god mix av nötter

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## SMÖRBAKAD SKREITORSK ..... 325

Smörbakad skreitorsk serveras med sparris, tomatvinaigrette, musselsås och potatispurè

**Öl:** Omipollo Pilsner **Vin:** Tareq Taylor Riesling

## ROSTAD VITLÖKSRISOTTO ..... 209

Med vit och grön sparris, tomat vinaigrette serveras med friterade svarta linsbiffar med kalamataoliver samt friterad purjolök/ Veganvänlig

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

## LAMMYTTERFILÈ OCH LITEN BACONLINDAD OLIVSPÄCKAD LAMMFÄRSBIFF ..... 299

Serveras med kålrotspurè smaksatt med rostad vitlök, rödvinssky samt grillad potatis

**Öl:** Chimay vit **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

## PEPPARSTEKT OXFILÉBIFF ..... 345

Pepparstekt oxfilebiff med cognacsås, smörstekt färsk grönpeppar, madeirasky och örtbakad palsternacka. Serveras med friterad bakpotatis

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

## SVENSK RYGGBIFF ..... 289

Svensk ryggbiff med rödvinssky, bearnaise och bakad kvisttomat. Serveras med pommes och friterad grönkål

**Öl:** To Øl **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

## GRILLAD MAJSKYCKLING ..... 239

Grillad majskyckling med ljummen sallad på potatis, betor, lök och persilja i en tryffelemulsion. Serveras med madeirasky och friterad kål

**Öl:** Bitburger Pils **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

## RAGGMUNKAR MED RIMMAT SIDFLÄSK ..... 179

Raggmunkar med rimmat sidfläsk, brynt smörsås och rårörda lingon

**Öl:** Carlsberg Export **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

## TUNNBRÖDRULLE MED "GLENNKORV" ..... 179

Tunnbrödrulle med "Glennkorv" gjord på grovmalen högre och smaksatt med bacon. Fyllt med mos, gurka, picklad lök, sallad samt räksallad

**Öl:** Brooklyn Lager **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## GRILLAD BURGARE MED CHEDDAR ..... 209

Nötköttsburgare med cheddar, vindelrökt fläsk, ramslöksmajonnäs, tomat, rödlök och crispsallad samt pommes

*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Baron De Ley Rioja*

## FISH & CHIPS ..... 199

Fish & Chips på msc märkt kolja med sauce Verte, friterad kål, maltvinäger och picklad lök. Serveras med pommes och grillad citron

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## NOT SO FISHY & CHIPS ..... 199

Krispig filé av vetestärkelse med vegansk sauce Verte, picklad lök, friterad kål och grillad citron. Serveras med pommes/ Veganvänlig

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## VEGANBURGARE ..... 205

Sojafärsburgare med ramslöksmajonnäs, tomat, rödlök och crispsallad samt pommes

*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Baron De Ley Rioja*

## BISTROSALLAD MED HALLOUMI ..... 199

Bistrosallad med halloumi

*Öl: Omipollo Pilsner Vin: Domaine De Varoux Chablis*

## BISTROSALLAD MED RÄKOR ..... 219

Bistrosallad med räkor

*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## BISTROSALLAD MED KYCKLING & BACON ..... 199

Bistrosallad med kyckling & bacon

*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Tareq Taylor Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

## **APELSINSALLAD MED GRANATÄPPLEKÄRNOR** ..... 69

Apelsinsallad med granatäpplekärnor samt lime- och myntasocker. Toppas med vanilj sooghurt/ Veganvänlig

*Dryckesförslag: Cointreau*

## **TOBLERONEPANNACOTTA** ..... 89

Tobleronepannacotta med passionsfrukt, kaffesirap & flisad toberone

*Dryckesförslag: Baileys*

## **KLAPPGRÖT PÅ RABARBER SAMT CITRONCHEESECAKEKRÄM** ..... 89

Klappgröt på rabarber samt citroncheesecakekräm serveras med nötbräck, rabarbercrisp & rabarberjuice

*Dryckesförslag: Bumbu*

## **CHOKLADTRYFFEL** ..... 39

Chokladtryffel 2st, smaksatt med kaffe

*Dryckesförslag: Kahlua*

## **EN KULA GLASS** ..... 39

En kula glass med grädde, marängar och ditt val av topping; choklad/ jordgubb/ kola/ lakrits

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