

# SMÅRÄTTER

<b>OXFILETACOS</b> .....	109
Oxfiletacos på grillat majstortillabröd med sriracha, sallad, picklad lök samt mango dressing och ekologiska örter	
<i>Öl: Budvar Budejovicky Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
<b>GRILLADE VITLÖKSRÄKOR</b> .....	119
Grillade vitlöksräkor i het chiliolja, vin toppat med friterad lök. Serveras med rostat vitlöksbröd	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klingenfus Riesling</i>	
<b>RÅBIFF</b> .....	125
Råbiff halv, med västerbottenostkräm, friterad lök, kimchi (innehåller fisksås) samt picklad jalapenjo	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
<b>VIT SPARRIS (VEGANSK)</b> .....	89
Vit sparris med vegansk ramslöksmajjo (vegansk)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Adorato</i>	
<b>BISHOPS CHARKBRICKA</b> .....	125
Bishops charkbricka med tre ostar och tre charksorter, friterat tunnbröd samt dippskål	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Tommasi Graticcio</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	80
Vitlöksbröd med örter och vitlöksdipp	
<i>Öl: Budvar Budejovicky Vin: Mas Pere Cava</i>	
<b>CARPACCIO PÅ EKOLOGISK GULBETA (VEGANSK)</b> .....	89
Carpaccio på ekologisk gulbeta med svensk ärtsoja, citron samt eldad steklök (vegansk)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Rosso Cabernet Sauvignon</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**ALLTID PÅ BISHOPS, KVÄLLENS HUSMANS MÅ-FRE 16,00-21,00** ..... 159

Fråga personalen vad som serveras ikväll

**HALSTRAD TONFISKKOTLETT** ..... 279

Halstrad tonfiskkotlett, grillad citronmajonnäs, chimichurri, bakad cocktailtomat, ekologiska örter samt friterad potatiskaka

**Öl:** Erdinger Weissbier Hefe **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

**OXFILÉ 150GR** ..... 299

Oxfilé 150gr med whiskeyglaserad morot, rödvinssky samt kallslagen bearnaise serveras med panerad potatiskaka

**Öl:** Eriksberg Karaktär **Vin:** MASI Amarone

**RÅBIFF HEL** ..... 269

Råbiff hel, västerbottenostkräm, friterad lök, kimchi (innehåller fisksås) samt picklad jalapenjo. Serveras med pommes

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

**FRITERAD KYCKLING** ..... 179

Friterad kyckling från Edsele med ljummen potatissallad med vårlök och betor, rödvinssky och krassemajjo.

**Öl:** Chimay Vit **Vin:** Piumarossa Rosso Cabernet Sauvignon

**BANGERS AND MASH** ..... 169

Bangers and Mash, grillad vildsvinskorv med smörad buljong, picklade senapskorn och bakad steklök. Serveras med pubens potatismos

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

**NATURLI VEGANBURGARE** ..... 189

Veganburgare på ärtfärs med bbq dressing, bröd, sallad, gurka, inlagd lök och picklad jalapenjo. Serveras med dippskål, majs och pommes

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

**KRONÄRTSKOCKSBIFFAR** ..... 199

Kronärtskocksbiffar med rostade rotsaker, ekologiska örter, friterad kål samt dill- och limedressing (vegansk)

**Öl:** Budvar Budejovicky **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FISH & CHIPS ..... 179

Fish & Chips, på Msc märkt kolja i ölpanering med Sauce Verte, ekologisk friterad grönkål, picklad lök, grillad citron och pommes

*Öl: Budvar Budejovicky Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay*

## CHUCKBURGER CHEESE AND BACON ..... 189

150gr nötburgare med bbq-dressing, bröd, bacon, pepper jack ost, sallad, picklad lök och gurka. Serveras med dipp, majs och pommes

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

## CHUCKBURGER HOT AND SPICEY ..... 189

150gr nötburgare med kimchi-dressing, bröd, pepper jack ost, sallad, inlagd lök och picklad jalapenjo. Serveras med dipp, majs och pommes

*Öl: La Trappe Dubbel Vin: Baron De Ley Rioja*

## BISHOPS BISTROSALLAD MED KYCKLING & BACON ..... 190

Bishops Bistrosallad, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan och krutonger

*Öl: Chimay Vit Vin: Tommasi Adorato*

## BISHOPS BISTROSALLAD MED RÄKOR ..... 195

Bishops Bistrosallad, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan och krutonger

*Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay*

## BISHOPS BISTROSALLAD MED HALLOUMI ..... 195

Bishops Bistrosallad, dressad bladsallad med picklad lök, böngroddar, tomat, friterad grönkål, parmesan och krutonger

*Öl: Bitburger Vin: Mas Pere Cava*

## DRESSING TILL DIN SALLAD ..... 195

Välj mellan vitlök- och parmesandressing eller en örtig vinaigrette till din sallad

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

## **BISHOPS GLASSBURK** ..... 69

En lagom portion glass, grädde och minimaräng. Välj din topping: Choklad, jordgubb eller kolasås

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava*

## **WHISKYPARFAIT MED INKOKT RABARBER** ..... 88

Whiskyparfait med inkokt rabarber, rabarberkräm & sabayonne

*Dryckesförslag: Mas Pere Cava*

## **FLÄDERSORBET** ..... 79

Flädersorbet med fransk våffla, fylld med smörkräm smaksatt med kardemumma

*Dryckesförslag: Vid intag av kaffe, Cointreau*

## **VEGANSK CHOKLADTÅRTA** ..... 79

Chokladtårta med chokladkräm och rostade kokosflarn. Serveras med vegansk kokosglass och chokladsås

*Dryckesförslag: Baileys*

## **HEMLAGAD CHOKLADTRYFFEL** ..... 20

Hemlagad chokladtryffel med smak av rostade kakaoböner och High Coast whisky

*Dryckesförslag: Ditt urval av High Coast Whisky sortiment*

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**