

# SMÅRÄTTER

<b>LITEN OST- &amp; CHARKBRÄDA</b> .....	115
Lufttorkad skinka, lufttorkad karré, fänkålssalami serveras med Kvibille Ädel, Boxholms Kryddost, oliver, fikonmarmelad och fröknäcke	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Tomassi Appasianto - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	55
Serveras med tomat- & rödlöksallad och aioli	
<i>Öl: Bitburger Vin: Campo Viejo Cava - Macabeo</i>	
<b>GLAZEAD FLÄXSIDA</b> .....	75
Soja och honungsglazead fläxsida serveras med kimchislaw och svart sesam	
<i>Öl: Erdinger Vin: Robert Klingsfors - Riesling</i>	
<b>TOAST SKAGEN</b> .....	89
Klassisk toast Skagen på räkor, pepparrot, dill, majonnäs, citron samt toppad med tångrom	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux - Chablis</i>	
<b>VÄSTERBOTTENOSTPAJ</b> .....	75
Serveras med tångromssås, citron och dill	
<i>Öl: Samuel Adams - Boston Lager Vin: Campo Viejo Cava - Macabeo</i>	
<b>RISOTTO</b> .....	65
Vegansk risotto med "parmesan", citronvinigrette och sparris	
<i>Öl: Samuel Adams - London Lager Vin: Robert Klingsfors - Riesling</i>	
<b>TILLBEHÖR</b> .....	35
Pommes, Sallad, Friterad potatis eller Vitlöksbröd	
<b>DRESSINGAR</b> .....	25
Bearnaise, Aioli, Majonnäs, Dill- & limecreme, Ramslöksmajonnäs	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## HALSTRAD LAX ..... 220

Serveras med dill- & lime crème, grön sparris, färskpotatis, handskalade räkor, dill och citron

*Öl: Erdinger - Veteöl Vin: Domaine de Vauroux - Chablis*

## RYGGBIFF FRÅN DALSJÖFORS ..... 235

Serveras med bearnaisesås, tomat- & rödlökssallad och friterad färskpotatis

*Öl: Eriksbergs Karaktär - Mörk lager Vin: Baron del Rey, Rioja - Tempranillo, Garnacha*

## HICKORY RÖKTA BABYBACK RIBS ..... 190

BBQ glazade baby back ribs serveras med coleslaw, tomat- & rödlökssallad och pommes

*Öl: Samuel Adams - Boston Lager Vin: Tomassi Appasianto - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

## RÄKSALLAD ..... 189

Handskalade räkor, aioli, ägg, romansallat, syrad rödlök, cocktailtomater, grön sparris, avokado och citronvinigrette

*Öl: Omnipollo - Pilsner Vin: Domaine de Vauroux - Chablis*

## CAESARSALLAD ..... 185

Romansallat slungad i caesardressing med svenskt kycklingbröst, bacon, parmesan och krutonger

*Öl: Mikkeller Burst - IPA Vin: Baron del Rey, Rioja - Tempranillo, Garnacha*

## KRONÄRTSKOCKSBIFFAR ..... 169

Krispiga veganska kronärtskocksbiffar serveras med rostade primörer, dill- & lime crème, citron och dill

*Öl: Sierra Nevada - Pale Ale Vin: Domaine de Vauroux - Chablis*

## SVENSK GÅRDSKYCKLING ..... 205

Serveras med bearnaisesås, tomat- & rödlökssallad och friterad färskpotatis

*Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Baron del Rey, Rioja - Tempranillo, Garnacha*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHAN BACON CHEESE** ..... 175

Högrevsburgare med cheddar och bacon serveras med Bishan dressing, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes

*Öl: Bishopsbrudarna - IPA Vin: Tomassi Appasianto - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

## **BISHAN VEGAN "BACON" CHEESE** ..... 175

Sojabaserad burgare med "cheddar" och tofubacon serveras med Bishan dressing, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes

*Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Tomassi Appasianto - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

## **KYCKLINGBURGARE** ..... 175

Kycklingbröst med cheddar serveras med Bishan dressing, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes

*Öl: Bishopsbrudarna - IPA Vin: Tomassi Appasianto - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

## **RÄKMACKA** ..... 185

Klassisk räkmacka på handskalade räkor serveras på surdegsbröd med krispsallat, majonnäs, ägg, citron, gurka och dill

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux - Chablis*

## **FISH N' CHIPS** ..... 175

Ölsmets friterad koljafilé serveras med smörfrästa ärtor, grillad citron, ramslöksmajonnäs och pommes

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingfors - Riesling*

## **TILLBEHÖR** ..... 35

Pommes, Sallad, Friterad potatis eller Vitlöksbröd

## **DRESSINGAR** ..... 25

Bearnaise, Aioli, Majonnäs, Dill- & limecreme, Ramslöksmajonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

- MARINERADE JORDGUBBAR** ..... 55  
Myntamarinerade jordgubbar med fläder- & limesorbet och vegansk sockerkaka  
*Dryckesförslag: Svartbergets - Strawberry Hills*
- FROZEN OREO CHEESECAKE** ..... 55  
Med dulce de leche  
*Dryckesförslag: All in - Big Ten Purple*
- CHOKLADKAKA** ..... 55  
Dulche de leche, hallonkräm, färska bär och rostade hasselnötter  
*Dryckesförslag: Oceanbryggeriet - Järntorget Arbetar Porter*
- JORDGUBBS SLUSH** ..... 55  
Frost dryck med jordgubbssmak  
*Dryckesförslag: Havanna Club Añejo 3*
- KAFFE MED CHOKLADBIT** ..... 45  
En kopp rykande färskt bryggkaffe serveras med en liten bit 70% Marabou premium choklad.  
*Dryckesförslag: La Maison du Rhum - Colombia*

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**