

SMÅRÄTTER

BISHAN OST- & CHARK LITEN 115 / STOR 230

Tunnbrödknäcke, Äppelkompott, Oliver, Skärvångens Brie, Västerbottenost, Fänkålssalami, Lufttorkad Karré, Lufttorkad Skinka

Öl: *Bishops Karma Citra Pale Ale - Nynäshamns Ångsbryggeri* **Vin:** *Tommasi Graticcio Appassionato - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

VITLÖKSBRÖD 69

Vitlöksstekt surdegsbröd med örtfärskostcrème

Öl: *Samuel Adams - Boston Lager* **Vin:** *Zonnebloem - Sauvignon Blanc*

TOAST SKAGEN LITEN 90 / STOR 205

Klassiskt Toast Skagen på handskalade räkor med majonnäs, pepparot, citron och dill toppad med tångrom serverat på surdegsbröd

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

KANTARELLRISOTTO 105

Krämig kantarellrisotto med smörstekta kantareller, parmesan och rostade hasselnötter

Öl: *Bitburger* **Vin:** *Amarone della Valpolicella - Villa Belvedere*

KANTARELLTOAST 98

Smörstekta kantareller serverat på surdegsbröd med örtfärskostcrème och olivolja

Öl: *Bishops Karma Citra Pale Ale - Nynäshamns Ångsbryggeri* **Vin:** *Heinz Eifel QD - Riesling*

BBQ HOTWINGS 85

BBQ slungade kycklingvingar med vårlök

Öl: *Samuel Adams - Boston Lager* **Vin:** *Gnarly Head - Zinfandel*

VEGANSK KANTARELLISOTTO 105

Krämig vegansk kantarellrisotto med stekta kantareller, vegansk parmesan och rostade hasselnötter

Öl: *Bitburger* **Vin:** *Amarone della Valpolicella - Villa Belvedere*

POMMES MED AIOLI 65

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHAN OST- & BACONBURGARE 175

Högrevsburgare med ost, bacon, dijonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, pommes och aioli på sidan

Öl: Bishopsbrudarna Strängnäs IPA - Good Guys Brew Vin: Tommasi Graticcio Appassimento - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot

BISHAN VEGAN "OST"- & "BACON" BURGARE 175

Sojafärsburgare med "ost", "bacon", dijonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, pommes och aioli på sidan

Öl: Shepherd Neame Spitfire - Brittisk Bitter Vin: Kumala Cape Classics Red - Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet

BISHAN FISH N CHIPS 180

Beer batter friterad kolja med citron, smörfrästa gröna ärtor, pommes och tartardressing

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Robert Klingenfus - Riesling

BBQ PULLED PORK BURGARE 180

Pulled pork burgare med ost, dijonnäs, picklad rödlök, coleslaw, sallat, pommes och aioli på sidan

Öl: Bishops Karma Citra Pale Ale - Nynäshamns Ångsbryggeri Vin: Langmeil Barossa Hangin' Snakes - Shiraz

HICKORY RÖKTA BABY BACK RIBS 210

BBQ glazeade baby back ribs med coleslaw, pommes och aioli

Öl: Sierra Nevada - Pale Ale Vin: Baron De Lay Reserva - Tempranillo, Garnacha

BISHANS MAJSKYCKLINGBURGARE 190

Svensk majsckling med ost, dijonnäs, picklad rödlök, sallat, tomat, pommes och aioli på sidan

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Langmeil Barossa Hangin' Snakes - Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

WALLENBERGARE 185

Vegansk Wallenbergare på sojafärs serveras med rostade rotfrukter, rårörda lingon, pressgurka, svampsås och stekta kantareller

Öl: *Bitburger Premium* **Vin:** *Wölffer Estate - Cabernet Franc*

KÖTTBULLAR 185

Köttbullar i gräddsås serveras med potatispuré, rårörda lingon och pressgurka

Öl: *Eriksberg Karaktär* **Vin:** *Baron De Lay Reserva - Tempranillo, Garnacha*

RISOTTO MED MAJSKYCKLING 230

Krämig kantarellrisotto med majskyckling, parmesan, rostade hasselnötter och smörstekta kantareller,

Öl: *Bishops Karma Citra Pale Ale - Nynäshamns Ångsbryggeri* **Vin:** *Amarone della Valpolicella - Villa Belvedere*

FISKGRYTA 225

Gräddig fiskgryta med fänkål, lök, morot och lax. Serveras med surdegsbröd, handskalade räkor och aioli

Öl: *Erdinger Weissbier* **Vin:** *Heinz Eifel QD - Dry Riesling*

OXFILÉ 255

Svensk oxfilé från Närke med grönpepparsås, bakad tomat och potatisgratäng

Öl: *Samuel Adams - Boston Lager* **Vin:** *Amarone della Valpolicella - Villa Belvedere*

OXFILÉPASTA 220

Rigatoni med oxfilé, grönpepparsås, parmesan och rostade rotfrukter

Öl: *Staropramen Granat* **Vin:** *Mont-Redon Côtes Du Rhône Réserve-Grenache, Syrah*

MAJSKYCKLING 205

Svensk majskyckling med grönpepparsås, bakad tomat och potatisgratäng

Öl: *Kronenburg 1664 Blanc - Veteöl* **Vin:** *Kumala Cape Classics Red - Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

FRITERAD MUNK 75

Nyfriterad munk med äppelkompott, vaniljglass och rostade hasselnötter

Dryckesförslag: Svartbergets Strawberry Hill - Sour Ale

VITCHOKLADBAKAD PERSIKA 69

Ugnsbakad persika med vitchoklad och saffransgrädde

Dryckesförslag: Plaimont Pacherenc Du Vic Bilh - Dessertvin

VARMA HJORTRON 75

Rårörda hjortron med vanlig eller vegansk vaniljglass

Dryckesförslag: Alasia Moscato d'Asti - Dessertvin

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