

# SMÅRÄTTER

## **BISHOPS OST & CHARKUTERIER** ..... LITEN 115 / STOR 235

Tunnbrödsknäcke, fikonmarmelad, oliver, Västerbottenost, Kvibille ädel, fänkålssalami, lufttorkad karré, lufttorkad skinka

**Öl:** *To øl, House Of Pale Ale - Pale Ale* **Vin:** *Piumarossa - Cabernet Sauvignon*

## **VITLÖKSBRÖD** ..... 45

Vitlöksstekt surdegsbröd och örtcrème

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

## **TOAST SKAGEN** ..... LITEN 89 / STOR 190

Klassiskt Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

**Öl:** *Eriksbergs Karaktär - Lager* **Vin:** *Piumarossa - Chardonnay*

## **SPARRIS** ..... 95

Råstekt grön sparris med srirachamajo, parmesan och lufttorkad skinka

**Öl:** *Kronenbourg Blanc 1664 - Veteöl* **Vin:** *Zonnenbloem - Sauvignon Blanc*

## **BBQ HOTWINGS** ..... 85

Barbecue slungade kycklingvingar med limeaioli och vårlök

**Öl:** *Kronenbourg Blanc 1664 - Veteöl* **Vin:** *Zonnebloem - Sauvignon Blanc*

## **KRONÄRTSKOCKA** ..... 85

Biff på kronärtskocka serveras med limeaioli och tomat- & rödlökssallad

**Öl:** *Duvel, Belgian Strong Blond - Belgisk Blond* **Vin:** *Piumarossa Chardonnay*

## **POMMESTALLRIK** ..... 55

Med aioli

**Öl:** *Duvel, Belgian Strong Blond - Belgisk Blond* **Vin:** *Piumarossa - Cabernet Sauvignon*

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, crispsallat, biffomat, rödlök, pomes och aioli

*Öl: Belhaven, Twisted Thistle - IPA Vin: Tommasi Graticcio Appassionato - Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*

## **BISHAN VEGAN "OST"- & "BACON" BURGARE** ..... 175

Sojafärsburgare med "ost", "bacon", dijonnäs, crispsallat, biffomat, rödlök, pomes och aioli

*Öl: Shepard Neame Spitfire - Brittisk Bitter Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## **BISHAN FISH AND CHIPS** ..... 175

Beer battered kolja serveras med smörslungade ärtor, dansk remoulad, pomes och citron

*Öl: Bitburger - Lager Vin: Robert Klengenfus - Riesling*

## **SVENSK GÅRDSKYCKLING** ..... 189

Serveras med friterad färskpotatis, rödvinssås och tzatziki

*Öl: Eriksberg Orginal 50cl - Lager Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **BULGURSALLAD** ..... 185

Örtmarinad bulgursallad serveras med svensk gårdskyckling, crispsallat, cocktailtomat, rödlök, pinjenötter, vegansk fetaost och srirachamajo

*Öl: Omnipollo pilsner - Pilsner Vin: Zonnebloem - Sauvignon Blanc*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>GNOCCHI</b> .....	185
Krispig gnocchi med Quorn, tomat, rödlök, pinjenöt, vegansk fetaost och balsamico	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner - Pilsner Vin: Domaine de vauroux - Chablis</i>	
<b>TORSKRYGG</b> .....	245
Rimmad torskrygg med smörslungad potatis, räkor, pepparrot, ägg och dill	
<i>Öl: New England IPA - flera alternativ finns Vin: Piumarossa - Chardonnay</i>	
<b>RÄKSALLAD</b> .....	225
Somrig sallad med handskalade räkor, cocktailtomat, rödlök, crispsallat, ägg, limeaioli, dill och citron	
<i>Öl: Erdinger Weissbier - Veteöl Vin: Zonnebloem - Sauvignon Blanc</i>	
<b>RÄKMACKA</b> .....	220
Klassisk räkmacka på surdegsbröd med handskalade räkor, ägg, majonnäs, rödlök, citron, gurka och dill	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner- Pilsner Vin: Zonnebloem - Sauvignon Blanc</i>	
<b>ENTRECOTE</b> .....	259
Svensk entrecote serveras med potatisgratäng, rödvinssås, grön sparris och vitlökssmör	
<i>Öl: To øl, House Of Pale Ale - Pale Ale Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon</i>	
<b>BOOKMAKER TOAST</b> .....	235
Svensk entrecote på surdegsbröd med pepparrot, äggula, dijonnäs, rödvinssås, crispsallat, biffomat och rödlök	
<i>Öl: Bellhaven, Twisted Thistle - IPA Vin: Momo - Organic pinot noir</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**JORDGUBBAR MED GLASS** ..... 75

Serveras med vaniljglass eller vegansk vaniljglass

*Dryckesförslag: Moscato d'Asti*

**ETON MESS** ..... 75

Klassisk brittisk dessert med jordgubbar, grädde och maräng

*Dryckesförslag: Moscato d'Asti*

**BANANA SWISS** ..... 75

Härlig combo mellan marängsviss och bananasplit med banan, vaniljglass, maräng, grädde och chokladsås

*Dryckesförslag: Hantverkscider från Pomologik*

**FROZEN STRAWBERRY CHEESECAKE** ..... 75

Serveras med jordgubbssås

*Dryckesförslag: Big Ten Imperial stout - All in brewing*

**CHOKLADTRYFFEL** ..... 25

*Dryckesförslag: Irish Coffee*

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**