

# SMÅRÄTTER

## BISHOPS OST & CHARKUTERIER ..... LITEN 99 / STOR 199

Kökets utvalda svenska ostar och charkuterier, tunnbrödskek,  
fikonmarmelad och marinerade oliver

*Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Réserve Mont Redon Côtes du Rhône*

## TOAST SKAGEN ..... 89

Klassisk Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## FALAFEL ..... 75 \*VEGAN\*

Friterad falafel med hummus, vitlöksdressing, granatäpple, cocktailtomat  
och granatäppelsirap

*Öl: Budvar Lager Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## RÅBIFF ..... 95

Nötinnanlår från Dalsjöfors med ponzu, chilimajo, smetana, picklad chili,  
rödlök, vårlök och rostad sesam

*Öl: Aooni IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## GNOCCHI DELUX ..... 75

Krispigt friterad gnocchi toppas med smetana, rödlök, dill, tångrom och  
olivolja

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mas Pere Selecciò Brut Cava*

## JJ'S MARINERADE OLIVER ..... 39

Marinerade med rosépeppar, örter, citron & vitlök

*Öl: Bitburger Lager Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## BUFFALO WINGS ..... 70

Kycklingvingar av svensk fågel slungade med barbecue

*Öl: To Øl House of Pale Vin: Gnarly Head Zinfandel*

## EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs, BBQ

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BISHOPS OST- & BACONBURGARE ..... 199

Svensk nötköttsburgare från Dalsland med Väddö cheddar, bacon, karamelliserad lök, crispsallat, majonnäs, pommes och tryffelmajo

*Öl: San Miguel Especial Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## BISHOPS VEGANSKA "OST"- & "BACON" BURGARE ..... 199

Sojafärsburgare med "ost", "bacon", karamelliserad lök, crispsallat, majonnäs, pommes och tryffelmajo

*Öl: Brooklyn Lager Vin: Masi Campofiorin*

## BISHOPS FISH N' CHIPS ..... 199

Beer battered kolja serveras med smörfrästa ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

*Öl: Twisted Thistle IPA Vin: Piumarossa Chardonnay*

## BISHOPS VEGANSKA FISH N' CHIPS ..... 199

Tempura friterad Nothing Fishy serveras med ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## FISKGRYTA ..... 229

Fiskgryta på morot, fänkål, lök, potatis, vitt vin, gräddde tillsammans med lax, torsk, räkor, aioli och surdegsbröd

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klingfors Riesling*

## GRATINERAD GETOSTSALLAD ..... 205

Gratinerad getostsallad med cocktailtomat, rödlök, JJ's oliver, blomkål, betor, pinjenötter, granatäpple, örtvinägrett och vitlöksdressing

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Reverdy & Fils la Villaudière Sauvignon Blanc*

## EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs, BBQ

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## PINSA BIANCO VEGANO ..... 225 \*VEGANSK\*

En blandning mellan pizza och focaccia som toppas med oatly fraiche, Mö chevré, "parmesan", betor, pinjenötter och granatäppelsirap

*Öl: Kronenbourg 1664 Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## PEPPARBIFF ..... 299

Ryggbiff från Dalsjöfors serveras tillsammans med grönpepparsås, haricotsverts och potatiskaka

*Öl: Bombardier British Ale Vin: Réserve Mont Redon Côtes du Rhône*

## REUBEN SANDWICH ..... 219

Vår variant på en Reuben av svensk nattbakad fläskkarré, surkål, senapskräm, schweizerost, pommes och tartar

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## KYCKLINGPASTA ..... 225

Gräddig pasta med grönpepparsås, svensk lågtempererad kyckling, lök, vitlök, skogschampinjon, pinjenötter och parmesan

*Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Piumarossa Chardonnay*

## STOR TOAST SKAGEN ..... 199

Klassisk Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klingenfus Riesling*

## EXTRA SIDES .....

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, majonnäs, BBQ

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**RABARBERPAJ** ..... 65 \*VEGAN\*

Smulpaj med rabarberkompott smaksatt med citron och vanilj serveras med vaniljglass

*Dryckesförslag: Barceló Imperial Rom*

**BROWNIE + COOKIE = BROOKIE** ..... 65

Ljummen härlig blandning av två världar serveras med vaniljglass

*Dryckesförslag: Big Ten Imperial Stout*

**CITRONTARTE** ..... 65

Mördegssbotten fylld med citronkräm serveras med söt syrlig smetana

*Dryckesförslag: Fläder Sour*

**EN KULA GOTT** ..... 29

Fråga gärna vilka smaker vi har idag!

**CHOKLADTRYFFEL** ..... 29

Perfekt till kaffe & avec!

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**