

# SMÅRÄTTER

## OST OCH CHARK (L,M) ..... 99:-

Ost och chark, oliver, marmelad och fröknäcke

*Öl: Bombardier Vin: Tommasi Ripasso*

## TOAST PELLE JANZON (G,Ä,SK,MJ) ..... 139:-

Tunt skivad oxfilé på smörstekt bröd och ostcreme. Toppas med sikrom, rödlök, gräslök, pepparrot, krispig potatis och bakad äggula.

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## KLASSISK LERPOTTASILL (F,MJ,Ä) ..... 99:-

Matjessill med färskpotatis, gräddfil, rödlök, dill och krämigt ägg. Toppas med brynt smör.

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

## EN NÄVE RÖKTA RÄKOR (SK,Ä,G) ..... 99:-

Husets rökta räkor som serveras med aioli, klyftad citron och rostat bröd

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## BRUSCHETTA (GÅR ATT FÅ VEGANSK) (G) ..... 89:-

Grillat vitlöksbröd toppat med en färgstark tomatsallad, olivolja och flingsalt.

*Öl: Budvar Vin: Mas Pere Cava*

## LOADED FRIES (MJ,Ä) ..... 98:-

Krispiga pommes frites toppade med varm dansk ostsås, husets dressing, knaperstekt bacon och lök.

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## VITLÖKSBRÖD (G,MJ,Ä) ..... 79:-

Rostat bröd, gratinerad värsterbottensost med vitlökssmör. Serveras med aioli.

*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay*

## ALLERGENER

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, Ä=ägg, B=baljväxter, F=fisk, SK=skaldjur, Se=senap, SB=sojaböna, N=nötter Ma=mandel, S=selleri

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BIFF RYDBERG (SE,Ä,MJ) ..... 349:-

Tärnad oxfilé, färskpotatis på kökets vis, ölkokt lök, senapscreme, äggula och färskrivna pepparrot.

*Vin: Black Stallion North coast*

## VARMRÖKT LAX (F,Ä,SE) ..... 289:-

Serveras med en krämig sommarpotatissallad, kapis, citron, dill och potatiscrunch.

*Öl: Ompollo Pils Vin: Clay Creek Pinor Noir*

## COCA-COLA RIBS (MJ,SO,SE,Ä) ..... 259:-

BBQ-glaserade ribs. Serveras med coleslaw, friterad majs, parmesan, husets BBQ-sås och pommes frites.

*Öl: Ompollo Pils Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## NORRLÄNSKA KÖTTBULLAR (MJ) ..... 249:-

Hemgjorda köttbullar med potatispuré, gräddsås, råörda lingon och pressgurka.

*Öl: Spitfire Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*

## KYCKLINGSCHNITZEL (G,MJ) ..... 279:-

Frasig schnitzel serveras med ljummen potatis, kapis, citron, dragonsmör och rödvinssås.

*Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## MOULES FRITES (SK,MJ,G) ..... 289:-

Blåmusslor kokta i vitt vin, färska örter, grädd, vitlök och chili. Serveras med aioli, levainbröd och pommes frites.

*Öl: How To Stay Frosty Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

## ALLERGENER .....

G=gluten, L=laktos, M=mjök, Ä=ägg, B=baljväxter, F=fisk, SK=skaldjur, Se=senap, SB=sojaböna, N=nötter Ma=mandel, S=selleri

## OBS! .....

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS SVENSKA BURGARE (MJ,SO,Ä) ..... 205:-**

Bacon, cheddar, sallad, friterad lök, picklad lök, tomat, BBQ-sås & pommes frites.

*Öl: Kiruna Bryggeri Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## **SOJABURGARE (SB,SE,G) ..... 205:-**

Växtbaserad burgare med vegansk ost, vegansk dressing, sallad samt friterad och picklad lök. Serveras med pommes frites. (Vegan)

*Öl: Kiruna Bryggeri Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## **FISH AND CHIPS (G,L,M,Ä,SE) ..... 205:-**

Friterad kolja, dillslungad pommes, citron och dillmajonnäs

*Öl: Bombardier Vin: Piumarossa Chardonnay*

## **NOTHING F!SHY AND CHIPS (G,SE) ..... 205:-**

Friterad Nothing F!shy tempurafilé, dillslungad pommes, citron och dillmajonnäs. (Vegan)

*Öl: Bombardier Vin: Piumarossa Chardonnay*

## **SPARRISRISOTTO (GÅR ATT FÅR VEGANSK) (MJ) ..... 249:-**

Krämig risotto med grön sparris, citron och färska örter. Toppas med rikligt med riven parmesan och rostade frön.

## **SOMMARSALLAD (MJ,Ä,G) ..... 239:-**

Säsongens grönt med vitlöksbröd. Välj mellan krispig kyckling, Norrloumi, Tofu eller räkor.

## **ALLERGENER ..... 239:-**

G=gluten, L=laktos, M=mjök, Ä=ägg, B=baljväxter, F=fisk, SK=skaldjur, Se=senap, SB=sojaböna, N=nötter Ma=mandel, S=selleri

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**STEVENS STEKTA KANELBULLE** ..... 89:-

Serveras med vaniljglass, len karamellsås och marinerade norrländska bär.

**ETON MESS** ..... 89:-

En klassisk blandning säsongens bär av krossad maräng, vispad grädde, jordgubbsglass, chokladsås och frisk

**HUSETS CHOKLADTRYFFEL** ..... 49:-ST

En krämig och fyllig avslutning på måltiden.

**EN KULA GLASS (GÅR ATT FÅ VEGANSK)** ..... 39:-ST

Fråga personalen om dagens smaker.

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**