

# SMÅRÄTTER

<b>KANTARELLTOAST</b> .....	89
Stekta kantareller serveras på baguette med färskost, gräslök och paprikaolja (Vegansk)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
<b>CLAM CHOWDER</b> .....	99
Mustig soppa med musslor, bacon, potatis och örter serveras med baguette	
<i>Öl: Chiamy Vit (flaska) Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>ÄLGTARTAR</b> .....	99
Råbiff på älg serveras med picklad rödlök, kapris, vaktelägg, dijonsenapscreme och bröd	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Baron de Ley Rioja</i>	
<b>KRÄFTTOAST</b> .....	99
En röra med kräftstjärtar serveras på toast med finhackad rödlök, koriander, nymalen peppar samt forellrom	
<i>Öl: St Eriks Citra Pale Ale Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	79
Vitlöksbröd av ciabatta gratineras med Västerbottenost. Serveras med sallad och aioli	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>PLOCKBRICKA (1-2 PERS)</b> .....	189
En plank fylld med friterad bläckfisk, chorizo, musslor, padrones, "smokey butter" toast , torkad skinka och oliver	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
<b>TARTE FLAMBEÉ (1-2 PERS)</b> .....	159
Fransk/Tysk specialitet som serveras med smetana, sidfläsk, rödlök och toppas med lite gräslök	
<i>Öl: Erdinger Dunkel (flaska) Vin: Chablis Domaine de Vauroux</i>	
<b>KVÄLLENS RÄTT</b> .....	?
Kolla på "svarta tavlan" eller fråga personalen	
<i>Öl: Fråga om tips Vin: Fråga om tips</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- CURRYGRYTA** ..... 179  
Gryta med curry, blomkål, lök, tomat, kokosmjölk, koriander, yoghurt och vitlök serveras med ris (Vegansk)  
*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Riesling*
- BACONLINDAD KYCKLING** ..... 179  
Baconlindat kycklingbröst fyllt med salvia och torkade tomat serveras med risotto  
*Öl: Budvar Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- LAXSALLAD** ..... 179  
Salladen serveras med rökt lax, rostad morot, palsternacka, betor, ägg och en senapsvinägrett  
*Öl: Oppigårds Grim Lager Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc*
- FISH & CHIPS** ..... 179  
Klassiker som vi serverar med mushy peas, remoulad sås, citron och Pommes Frites  
*Öl: Fullers London Pride Vin: Kumala Cape Classic White*
- RÖDING** ..... 209  
Serveras med blomkålscreme, tomat, oliver, fetaost och dillkokt potatis  
*Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling*
- LÅNGKOKT FRANSYSKA** ..... 189  
En gryta med fransyska, kantareller och enbär som serveras med lingonchutney och kokt potatis  
*Öl: Grimbergen Blond Vin: Mont Redon Cotes de Rhone*
- BISHOPS BURGER** ..... 185  
Serveras med Västerbottenost, stekta kantareller, pickad rödlök, coleslaw, dijonaise och pommes frites. Serveras medium eller well done  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Kumala Cape Classic Red*
- GRILLAD ENTRECOTE** ..... 239  
Serveras med zucchini, aubergine, tomat, lök, oxsvanssky, bearnaisesås och Pommes Anna. Välj stekgrad  
*Öl: Fullers ESB Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**SMÄLT CHOKLAD** ..... 85

Serveras med mixade bär, vit choklad och kolasås

*Dryckesförslag: "En väl utvald stout"*

**CHOKLADMOUSSE** ..... 79

Serveras med en mango/ passion sorbet (Vegansk)

*Dryckesförslag: Youngs Double Chocolate/ Kaffe Karlsson*

**TRE TRYFFLAR** ..... 69

Köksmästarens eget recept. Gjorda av belgisk, mörk choklad

*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**