

SMÅRÄTTER

UGNSBAKAD SPETSKÅL 89

Serveras med kantareller och prosociano ost (Vegansk)

Öl: *Bitburger Pils* **Vin:** *Tomassi Gratticcio*

VÄSTERBOTTENGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 79

Serveras med aioli

Öl: *Staropramen Granat* **Vin:** *Kumala Cape Classic Red*

TARTAR 119

Råbiff på Svensk biff serveras med kapris, rödlök, äggula, senap och grillad baguette

Öl: *Bitburger Pils* **Vin:** *Baron de Ley Rioja*

PLOCKBRICKA (1-2 PERS) 199

En planka fylld med vitlöksfrästa räkor, Bruschetta med tomatsalsa, crispy chicken wings, baby ribs, ost och oliver

Öl: *Staropramen Granat* **Vin:** *Baron de Ley Rioja*

TARTE FLAMBEÉ (1-2 PERS) 169

Fransk/Tysk specialitet som serveras med smetana, sidfläsk, rödlök och toppas med lite persilja

Öl: *Erdinger Dunkel (flaska)* **Vin:** *Chablis Domaine de Vauroux*

KVÄLLENS RÄTT ?

Kolla på "svarta tavlan" eller fråga personalen

Öl: *Fråga om tips* **Vin:** *Fråga om tips*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VEGAN STEAK	179
Vegansk steak som serveras med grön sparris, mixed sallad och "tryffel steak" sås (Vegansk)	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
WALLENBERGARE	189
Klassisk Wallenbergare på kalvfärs som serveras med skirat smör, ärtor, råörda lingon och potatispuré	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
KYCKLINGSALLAD	179
Grillad/ rökt kycklingfilé serveras med sallad, äpple, valnötter, avokado, bacon och balsamico vinegrette	
<i>Öl: Budvar Vin: Sonnenbloem Sauvignon Blanc</i>	
FISH & CHIPS	179
Klassiker som vi serverar med mushy peas, dill-och kapris remoulad, citron och Pommies. GÅR ÄVEN ATT FÅ SOM VEGANSK!	
<i>Öl: Fullers London Pride Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
HONUNGS/VITLÖKS GLACERAD LAX	189
Serveras med rostad potatis, julienne grönsaker och såsen creme de Dijon	
<i>Öl: Maredsous Blond Vin: Chablis Domaine de Vauroux</i>	
OSSO BUCO	189
Långkok på kalvkött och bland annat morötter, lök, purjolök och som serveras med gnocchi	
<i>Öl: Bernard Dark Vin: Mont Redon Cotes de Rhone</i>	
BISHOPS BURGER	185
Med Bbq pulledpork, cheddar, tomat, rödlök, pommies och Bbq aioli Serveras medium eller well done. GÅR ÄVEN ATT FÅ SOM VEGANSK!	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
GRILLAD RYGGBIFF	269
Grillad, Svensk, ryggbiff som serveras med sauterad schalottenlök och broccoli, pepparsås och rostad potatis	
<i>Öl: Oppigårds Hedemora Pils Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 89

Serveras med vaniljglass och fruktsås

Dryckesförslag: "En väl utvald stout"

BROWNIE 85

Brownie med "salted caramel" serveras med glass (Vegansk)

Dryckesförslag: Youngs Double Chocolate/ Kaffe Karlsson

MOCCA PANNACOTTA 85

Pannacotta med karamelltopp serveras med bär

Dryckesförslag: Prosecco/ 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