

# SMÅRÄTTER

**OST OCH CHARKBRICKA (G,L,B)** ..... FÖR EN 99:- FÖR TVÅ 198:-

Två lokala charkuterier, två ostar, vitlöksdressing och marinerade grönsaker

**Öl:** Budvar **Vin:** Allesverloren Shiraz

**HET JACKFRUIT I BAO BUN (G,B,VEGAN)** ..... 50:-

Kryddstark pulled jackfruit serveras med mango och koriander i bao bun

**Öl:** Oppigård Grim Lager **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

**ROSELLERISOPPA (G,B,RS,VEGAN)** ..... 55:-

Smaksatt med tryffel  
Serveras med vitlöksbröd

**Öl:** Budvar **Vin:** Kumala Red

**LITEN RÄKMACKA (G,Ä,S,L,SE,B)** ..... 75:-

Handskalade räkor, ägg, majonnäs och sallad  
Serveras på rågbröd

**Öl:** Staropramen Granat **Vin:** Kumala White

**BETOR, TRYFFEL OCH COPPA (B,RS)** ..... 65:-

Coppa, kapis, tryffelcrème, rostade betor och friterad rotselleri

**Öl:** Fullers London Pride **Vin:** Allesverloren Shiraz

## OBS!!!

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

## ALLERGENER:

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, M=mjölk, N=nötter, SE=senap, S=skaldjur  
SS=sesam, Ä=ägg, L=laktos, RS=rotselleri, BD=blötdjur

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**CAESARSALLAD (G,Ä,M,F,B,(S))** ..... HALV 97:- HEL 167:-

Med räkor eller cajunkyckling (eller en mix av båda) krutonger, hyvlad parmesan och rostad bacon.

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**CROUQUE MOUNSIER (G,L,SE,B)** ..... 119:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

*Öl: Budvar Vin: Kumala Red*

**SYDFRANSK FISK- & SKALDJURSGRYTA À LA BISHOP (F,S,M,BD,Ä)** ..... 209:-

Lax, torsk, musslor och räkor i en skaldjurssås med lite hetta  
Serveras med potatis och aioli

*Öl: Oppigård grim lager Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**ÅNGBÅTSBIFF (G,B)** ..... 229:-

Serveras med tre sorters lök, kraftig skysås och paprikarostade småpotatisar

*Öl: Örebro Bitter Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*

**SRIRACHAKRYDDAD MOROTSBIFF (B,RS,VEGAN)** ..... 169:-

Med saltbakad morot, potatis, dragoncrème och friterad rotselleri

*Öl: Eriksberg karaktär Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**OBS!!!** .....

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

**ALLERGENER:** .....

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, M=mjölprotein, N=nötter, BD=blötdjur, SE=senap, S=skaldjur SS=sesam, Ä=ägg, L=laktos, RS=rotselleri

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## RAGGMUNK OCH FLÄSK (Ä,B) ..... 145:-

Nystekta raggmunkar

Serveras med stekt sockersaltat fläsk från Kumla och rårörda lingon

*Öl: Eriksberg karaktär Vin: Kumala Red*

## BISHOPS HÖGREVSBURGARE (G,L,Ä) ..... 179:-

Serveras med krispig pommes frites, bacon, pepperjack ost och bakad lök

*Öl: Dales Pale Ale Vin: Tommasi Apassionato*

## BISHOPS VEGANSKA BURGARE (B,G, VEGAN) ..... 169:-

Serveras med krispig pommes frites, friterad lök, picklad rödlök och tryffelmajjo

*Öl: Dales Pale Ale Vin: Kumala Red*

## FISH & CHIPS (F,G,Ä,SE,B) ..... 169:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med curryremoulade, ärtsallad och pommes frites

*Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## OBS!!! .....

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

## ALLERGENER: .....

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, M=mjolk, N=nötter, SE=senap, S=skaldjur  
SS=sesam, Ä=ägg, L=laktos, RS=rotselleri, BD=blötdjur

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADTRYFFEL (M,G,N)** ..... 20:-

Whisky eller öltryffel.

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.*

**LITEN OSTTALLRIK (L,M,G)** ..... 75:-

Serveras med marmelad, fröknäcke och bär.

*Dryckesförslag: Se vår vinlista eller fråga personalen om rekommendation.*

**TRYFFEL, FUDGE OCH MARÄNG (N,B,VEGAN)** ..... 75:-

Fudge med jordnötssmör, chokladtryffel och maräng

Serveras med färska bär

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.*

**FROZEN CHEESECAKE (G,L)** ..... 75:-

Med smak av vit choklad och mango

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.*

**CHOKLADFONDANT (Ä,L,G)** ..... 75:-

Serveras med vaniljglass och färska bär

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/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**