

# SMÅRÄTTER

<b>GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE</b> .....	79
Serveras på en salladsbädd.	
<i>Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz</i>	
<b>AUBERGINE MED PATAS BRAVAS</b> .....	108
Sotad aubergine. Serveras med ugnstostade grönsaker och potatis. Samt ginpicklad gurka och aioli. Vegansk.	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Tommasi Adorato</i>	
<b>GUBBRÖRA PÅ KAVRING</b> .....	109
Klassisk gubbröra med ansjovis, hårdkokta ägg, rödlök, dill och crème fraîche. Serveras på en skiva kavring.	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>VÄSTERBOTTENSOSTPAJ</b> .....	128
Västerbottensostpaj med en klick crème fraîche, rödlök och sallad.	
<i>Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Kumala Chardonnay</i>	
<b>HUMMERSOPPA</b> .....	129
Bishops krämiga släta hummersoppa toppad med riven Västerbottensost. Serveras med rostat surdegsbröd.	
<i>Öl: Spitfire Ale Vin: Signature riesling</i>	
<b>THE BISHOPS ARMS SVENSKA CHARKBRICKA</b> .....	135
Tryffelsalami med gotländsk tryffel, copa och prosciutto crudo lagrad i 12 mån. Serveras med Västerbottensost, kittost, fikonmarmelad och finn crisp.	
<i>Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale Vin: Tommasi Graticcio</i>	
<b>BISHOP'S SNACKSTALLRIK</b> .....	189
En pubklassiker! Plocktallrik med ölkorv, osttärningar, morötter, saltgurka, marinerade oliver, lantchips, salsa och aioli.	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- RAGGMUNK** ..... 177  
Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.  
*Öl: Budvar Vin: Kumala Chardonnay*
- CAESARSALLAD** ..... 189  
Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlad parmesan. Serveras med en smakrik caesardressing.  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Kumala Chardonnay*
- BISHOPS VEGAN BURGER** ..... 189  
Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och chipotlemajonnäs. Serveras med pommes frites och saltgurka.  
*Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Tommasi Adorato*
- HUSETS PASTA** ..... 196  
Pasta penne med grillat biffkött slungad i en krämig pepparsås. Toppad med parmesan. Vegetariskt alternativ finns!  
*Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Graticcio*
- BISHOPS CLUBSANDWICH** ..... 205  
Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och majonnäs. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.  
*Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- FISH´N CHIPS** ..... 208  
Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron och remouladesås.  
*Öl: Spitfire ale Vin: Signature Riesling*
- HALLOUMI BURGER** ..... 210  
Halloumiburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.  
*Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- BISHOPS BURGER** ..... 212  
Gourmetburgare gjord av nötkött från högre och bringa. Med bröd, sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.  
*Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- ÖRTBAKAD PORTABELLO** ..... 149  
Marinerad portabello som ungsgratineras med färskost crème. Toppad med rostad lök. Serveras med tryffelmajonnäs och sallad. Vegansk.  
*Öl: Carlsberg Hof Vin: Signature riesling*
- BISHOPS TOAST** ..... 210  
Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.  
*Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Tommasi Graticcio*
- HOT CHILI BOWL** ..... 228  
Het chiligryta med nötkött, fläskkött, paprika, lök, chipotle, habanero, morötter, bönor, tomat och ale. Serveras med surdegsbröd o crème fraîche.  
*Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*
- VILDSVIN** ..... 235  
Vildsvinsbiffar. Serveras med en potatiskaka med smak av Västerbottensost samt en mustig pepparsås, rårörda lingon och ginpicklad gurka.  
*Öl: Bombardier Bitter Vin: Allesverloren Shiraz*
- FJÄLLRÖDINGFILÉ** ..... 246  
Halstrad rödingfilé. Serveras med en potatistimbal med smak av Västerbottensost samt vitvinsås, dill, sallad och citron.  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- FLAGSHIP BURGER** ..... 255  
200 grams angusburgare med bacon, bröd, sallad, biffomat, karameliserad rödlök, VB-ost och tryffelmajonnäs. Pommes, aioli, coleslaw o lökringar.  
*Öl: Fuller's ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir*
- BISHOPS SPECIAL** ..... 289  
Saftig entrecôte, marinerad och grillad. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Reserva*
- GRILLAD OXFILÉ Tournedos** ..... 305  
Grillad oxfilé tournedos. Serveras med en potatiskaka med smak av Västerbottensost samt pepparsås, ginpicklad gurka och sallad.  
*Öl: Chimay Blå Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

- WHISKY TRYFFEL** ..... 39  
Husets egen whiskytryffel med smak av Glenmorangie.  
*Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Glenmorangie.*
- ÄPPELPAJ** ..... 94  
Knäckig äppelpaj. Serveras med vaniljglass. Vegansk.  
*Dryckesförslag: Lindemans Apple öl alt. Boulard Calvados*
- CRÈME BRÛLÉE** ..... 96  
Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.  
*Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP*
- CHOKLADMUSSE** ..... 98  
Chokladmousse med grädde och björnbärs coulis.  
*Dryckesförslag: Zacapa centenario rom*
- VITCHOKLADKRÄM MED MASCARPONE** ..... 99  
Vit chokladkräm med mascarpone, hjortronsylt och kaksmulor.  
*Dryckesförslag: Minttu Choco*

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**