

# SMÅRÄTTER

- GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE** ..... 79  
Ostgratinerad vitlöksbaguette med lufttorkad skinka. Serveras på en salladsbädd med aioli.  
*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*
- ROSTADE PADRONES** ..... 80  
Chilirostade minipaprikor i olivolja toppad med flingsalt. Vegansk.  
*Öl: Carlsberg Hof Vin: Piumarossa Rosato Rosé*
- KANTARELLSOPPA** ..... 85  
Slät kantarellsoppa med krispig spenat, vispad creme fraiche samt rostat surdegsbröd.  
*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mas Pere Selecció Brut Cava*
- CHÈVRE CHAUD** ..... 98  
Chèvreost gratinerad på surdegsbröd. Serveras med fikonhonung, sallad och rostade valnötter.  
*Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Mont-Redon Reserve*
- OST & CHARKBRICKA** ..... 99  
Svensk lufttorkad karre och skinka, salami, Västerbottensost och Kvibble gräddädelost. Serveras med fikonmarmelad och finn crisp.  
*Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale Vin: Tommasi Ripasso*
- BISHOP'S SNACKSTALLRIK** ..... 196  
En pubklassiker! Plocktallrik med ölkorv, osttärningar, morötter, saltgurka, marinerade oliver, lantchips, salsa och aioli.  
*Öl: Clay Creek Pinot Noir Vin: Fuller's ESB*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOP'S ARMS**

# VARMRÄTTER

## RAGGMUNK ..... 179

Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.

*Öl: Budvar Vin: Clay Creek Pinot Noir*

## CAESARSALLAD ..... 189

Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlad parmesan. Serveras med en smakrik caesardressing.

*Öl: Erdinger Hefe Vin: Laborie Sauvignon Blanc*

## BISHOPS VEGAN BURGER ..... 196

Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och chipotlemajonnäs. Serveras med pommes frites och saltgurka.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## HUSETS PASTA ..... 198

Pasta penne slungad med grädde, spenat och purjolök. Serveras med grillad kycklingfilé. Toppad med parmesan. Vegetariskt alternativ. Sojabiff

*Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Ripasso*

## BISHOPS CLUBSANDWICH ..... 215

Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och majonnäs. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.

*Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Baron de Ley Reserva*

## FISH´N CHIPS ..... 218

Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron, mosade gröna ärtor och remouladesås. Går att få vegansk. 199:-

*Öl: Spitfire ale Vin: Piumarossa Chardonnay*

## HALLOUMI BURGER ..... 219

Halloumiburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Signature Riesling*

## BISHOPS BURGER ..... 220

150 grams gourmetburgare gjord av svenskt nötkött. Med bröd, sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

- BELUGA BOURGUIGNON** ..... 179  
Beluga bourguignon med beluga linser, rödbetor, gullök och morötter. Toppad med vegansk creme fraiche. Serveras med surdegsbröd. Vegansk.  
*Öl: Carlsberg Hof Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*
- BISHOPS TOAST** ..... 220  
Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.  
*Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Grizzly Bear Zinfandel*
- BENGALI BEEF CURRY BOWL** ..... 228  
Smakrik Bengalisk gryta med nötkött, paprika, lök, tomat, vitlök, koriander, chili och ingefära. Serveras med naanbröd o crème fraiche.  
*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*
- FJÄLLRÖDINGFILÉ** ..... 249  
Halstrad rödingfilé med pressad potatis. Serveras med vitvinssås, dill, sallad och citron.  
*Öl: Erdinger Hefe Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- FLAGSHIP DOUBLE BURGER** ..... 269  
Två stycken 150gr gourmetburgare med bacon, cheddarost, bröd, sallad, biffotomat, rödlök, aioli, coleslaw, tryffelmajonnäs, pommes o lökringar.  
*Öl: Bombardier Bitter Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*
- GRILLAD FLANKSTEK** ..... 275  
Grillad och trancherad flankstek. Serveras med ugnsrostad potatis och rotfrukter samt rödvinssås.  
*Öl: Fullers ESB Vin: Vinecrafter Shiraz*
- BISHOPS SPECIAL** ..... 298  
Saftig entrecôte, marinerad och grillad. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Tommasi Ripasso*
- BISHOPS GUINNESS STEAK** ..... 315  
200 gram grillad ryggbiff med ugnsrostad potatis. Serveras med rotfrukter och en mustig Guinness & pepparsås.  
*Öl: Guinness stout Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**SINGLE MALT WHISKY TRYFFEL** ..... 39

Husets egen tryffel rullad i kakao med smak av Glenfiddich.

*Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Glenfiddich 12 y.*

**MANGOSORBET** ..... 75

Mangosorbet med med rostade hasselnötter och bärkompott.  
Vegansk. (Endast en kula mangosorbet 35 kr)

*Dryckesförslag: Boulard Calvados*

**FUDGEKAKA** ..... 78

Chokladfudgekaka serveras med bärkompott och maräng.

*Dryckesförslag: Zacapa centenario rom*

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 79

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

*Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP*

**CITRUSPANNACOTTA** ..... 80

Citruspannacotta toppad med lakrits och hallonpulver.  
Vegansk.

*Dryckesförslag: Glenmorangie 10 y*

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**