

# SMÅRÄTTER

**POTATISKORG MED SKAGENRÖRA** ..... 72 KR

Räkor, majonnäs, crème fraiche, pepparrot

*Öl: Fullers ESB Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**TEMPURAFRITERADE GRÖNSAKER** ..... 72 KR

Avokado, zucchini, broccoli, sesamfrö.

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay*

**FRITERAD HALLOUMI** ..... 79 KR

Serveras med hjortronsylt

*Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**OST & CHARKBRICKA** ..... 1/2 99 KR, 1/1 186 KR

2 sorters ostar, 2 sorters chark, Knäckebröd, Marmelad

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Canernet Sauvignon*

**CHEESE STICKS** ..... 69 KR

Hemgjorda cheesesticks med mozzarella ost

*Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Chardonnay*

**VITLÖKSROSTADE BRYSSSELKÅL** ..... 69 KR

Vitlök, ingefära, majonnäs, crème fraiche, sweet chilisås, sesamfrö

*Öl: Shepherd Neames Spitfire Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**CARPACCIO** ..... 125 KR

Serveras med pinjenötter, riven Grana Padano, olivolja

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Three Finger Jack Zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**TAVELRÄTT** ..... VARIERANDE

Kockens utvalda rätt

**KLASSISK BIFF RYDBERG** ..... 249 KR

Tärnat oxkött, tärnad potatis, dijonsenap, äggula, riven pepparrot.  
(Kött från Polen)

*Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

**CHILI CON CARNE PÅ HÖGREV** ..... 219 KR

Långkokt högrev, röda bönor, chili, tomat, paprika, vitlök.  
(Kvalitetskontrollerade kött råvaror fr EU)

*Öl: Bitburger Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**VEGANSK BURGARE (V) BASERAD PÅ SOJAPROTEIN** ..... 198 KR

Vegan Cheddar, Dressing, Tomat, Sallad, Lök, Pommes Frites  
Lägg till Vegan Bacon + 15 kr

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

**KYCKLINGBOWL** ..... 198 KR

Kycklingfilé, dijonsenap, vitlök, ugnstrostad blomkål, ärt röra, haveris,  
grönkål.

*Öl: Erdinger Weiss Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**KALVLEVER** ..... 249 KR

Stekt potatis, bacon, äpple, schalottenlök, kaporis, skysås.  
(Kött från Sverige)

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Black Stallion*

**TOFUSALLAD (V)** ..... 219 KR

Naturell tofu, dressing

*Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**STEKT LAX** ..... 239 KR

Laxfilé, kokt potatis, limesås

*Öl: Fullers ESB Vin: Robert Klengenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**GULASCHSOPPA** ..... 229 KR

Lök, vitlök, potatis, morot, paprika, nötkött.  
(Kvalitetskontrollerade köttråvaror fr EU)

*Öl: Shepheard Neames Bishops Fingers Vin: Baron de Ley Reserva*

**FISH & CHIPS** ..... 198 KR

Beerbatter panerad kolja, Ärtpuré, Tartarsås, Pommes Frites

*Öl: Budvar Vin: Masi Masianco Pinot Grigio*

**FAMOUS CHUCK BURGARE** ..... 198 KR

Väddö cheddarost, Dressing, Tomat, Sallad, Lök, Pommes Frites  
Lägg till Bacon 15 kr

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Mont-Redon Côtes du Rhone Réseve*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**BLÅBÄRS CHEESECAKE** ..... 62 KR

Blåbär, digestivekex, färskost

*Dryckesförslag: Calvados*

**HEMGJORD TRYFFEL** ..... 49 KR

Varierande smak innehåll

*Dryckesförslag: Rom/Whisky/Bailys*

**GLASS** ..... 39 KR

1 kula av kockens utvalda glass

*Dryckesförslag: Limoncello*

**ÄPPLEKAKA (V)** ..... 65 KR

Serveras med vaniljsås

*Dryckesförslag: Irish Coffee*

**KAFFEKAKA (V)** ..... 63 KR

Hemgjord kaffekaka serveras med glass

*Dryckesförslag: Spiced Chocolate*

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**