

# SMÅRÄTTER

<b>SVAMPTOAST</b> .....	119
Stuvade höstsvampar på stekt surdegsgalette med pancetta och syrad pumpa	
<i>Öl: Klassisk pale ale Vin: Friskt &amp; fruktigt rött vin</i>	
<b>RÄKMACKA</b> .....	99/189
Liten eller stor räksmörgås, rågbröd, majonnäs, ägg, sallad	
<i>Öl: Belgisk trippel Vin: Vitt vin med citruster</i>	
<b>OST OCH CHARKUTERIER ATT DELA PÅ</b> .....	185
Utvalda ostar och charkuterier med knäcke och picklade grönsaker	
<i>Öl: Real ale Vin: Fylligt rött vin</i>	
<b>LÅNGBAKAT LAMM</b> .....	129
Långbakat lamm i rökig buljong med krispig lök och myntaolja	
<i>Öl: Belgisk brown ale Vin: Medelfylligt rött vin</i>	
<b>POMMES FRITES</b> .....	70
Välj mellan bearnaise, aioli eller majonnäs	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>HÖGRESVBURGARE MED BACON / SOJAFÄRSBURGARE (VEG)</b> .....	195
Rökt raclette, dressing, tomat, picklad rödlök, sallad, chilipickles	
<i>Öl: Maltig lager eller ale Vin: Mjukt rött vin med bärtoner</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS / TOFU &amp; CHIPS</b> .....	195
Lättrimmad torsk i beer batter eller dillmarinerad tofu i panco (vegansk), tartarsås	
<i>Öl: Amerikansk pale ale Vin: Fruktigt vitt vin</i>	
<b>KALVSTEK</b> .....	239
Lågtempad kalvstek, örtslungad potatis, primörer och tryffelsky	
<i>Öl: Torr och kryddig ale Vin: Bärigt och kryddigt rött vin</i>	
<b>BISHOPS FISKGRYTA</b> .....	189
Krämig fiskgryta med räkor, saffran, vitlöksstekt surdegsbröd	
<i>Öl: Weissbier eller citrusdriven session ale Vin: Friskt vitt vin</i>	
<b>RÅBIFF</b> .....	239
Färshackad oxfilé, cornichons, kapis, rödlök, pepparrot, dijon, äggula, pomes	
<i>Öl: Ofiltrerad pilsner Vin: Lättsamt &amp; fruktigt rött vin</i>	
<b>BISHOPS HÖGREVSCHILI</b> .....	189
Långkokt högre med fyra sorters chili, öl och paprika. Serveras med picklad jalapeño, syrad rödlök och crème fraiche	
<i>Öl: Imperial stout Vin: Mineraliskt och sött vitt vin</i>	
<b>SALLAD MED PÄRON, MANDEL OCH ÄDELOST</b> .....	179
Matvete, grillat päron, rostad mandel, ädelost	
<i>Öl: Vålhumlad ale Vin: Fruktigt &amp; friskt vitt vin</i>	
<b>SOJAFÄRSBIFF</b> .....	198
Sojafärsbiff med örtslungad potatis, primörer, tryffelsås (vegetarisk)	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

<b>CHOKLADFONDANT</b> .....	79
Med vaniljglass och varma hjortron	
<i>Dryckesförslag: Sherryfatlagrad whisky</i>	
<b>SORBET</b> .....	49
Säsongens smak	
<i>Dryckesförslag: Mousserande vitt vin</i>	
<b>HALLONLAKRITSPARFAIT</b> .....	79
Hallonkrisp och halloncoulis	
<i>Dryckesförslag: Single cask armangac</i>	
<b>TRYFFEL</b> .....	25
Kökets egna chokladtryffel	
<i>Dryckesförslag: Belgisk krik</i>	
<b>MACAROONS</b> .....	25
Olika smaker	
<i>Dryckesförslag: Mörk rom</i>	

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**