

# SMÅRÄTTER

<b>RÅBIFF</b> .....	179:-
Serveras dijonnaise, rödbetor, pepparrot, picklad shiitake, rå äggula, chips på mandelpotatis	
<i>Öl: Guinness Vin: Tommasi Appassionato</i>	
<b>SOMMARSALLAD MED GETOST</b> .....	169:-
Serveras med betor, pinjenötter	
<i>Öl: Staropramen granat Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
<b>ROSTADE OLIVER</b> .....	59:-
Egenrostade oliver	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Tommasi Appassionato</i>	
<b>OST &amp; CHARK</b> .....	170:-
Kökets urval av ostar och charkuterier. Serveras med hembakt fröknäcke och marmelad	
<i>Öl: Engelsk Ale Vin: Baron de Ley</i>	
<b>LÖJROMSCHIPS</b> .....	139:-
Löjromschips	
<i>Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Appassionato</i>	
<b>LITEN MIXSALLAD</b> .....	49:-
Liten bland sallad	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**CEASARSALLAD** ..... 199:-

Serveras kyckling med Ceasardressing, bacon, lagrad ost och krutonger  
Innehåller: Gluten/ägg/Laktos

*Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC*

**PLAZAS RÄKSALLAD** ..... 225:-

Serveras med Nobisdressing, tomat, gurka, ägg och picklad lök  
Innehåller: Ägg/skaldjur

*Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White*

**TOFU AND CHIPS** ..... 189:-

Serveras med olivmajonnäs samt pommes

*Öl: Erdinger weissbeer Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC*

**FISH AND CHIPS** ..... 209:-

Beerbatterd serveras med Plazas tartarsås  
Innehåller: gluten/Fisk/ägg

*Öl: Real Ale Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC*

**LANGOS** ..... 149:-

Serveras med smetana, vitlöksolja, rivenost och lök  
Innehåller: gluten/laktos

*Öl: Bitburger Pils Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC*

**LANGOS TOPPING RÄKOR** ..... 35:-

Langos topping

**LANGOS TOPPING BACON** ..... 15:-

Langos topping

**LANGOS TOPPING LÖJROM** ..... 55:-

Langos topping

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**PLAZA BURGARE** ..... 210:-

Serveras med jalapenomajonnäs, biffomat, silverlök och cheddar samt pommes frites

*Öl: Engelsk Ale Vin: Kumala Cape Classic Red*

**EXTRA TILLBEHÖR BACON** ..... 15:-

Tillbehör

**EXTRA TILLBEHÖR JALAPENOMAJONNÄS** ..... 15:-

Tillbehör

**VEGANSK BURGARE PÅ SOJAPROTEIN** ..... 195:-

Serveras med jalapenomajonnäs, tomat, silverlök rödlök och pommes frites  
Innehåller: Gluten

*Öl: Omnipollo Pilsner*

**200G RYGGBIFF** ..... 299:-

Serveras med pommes, semitorkade tomater, picklade schalottenlök samt grillad hjärtsallad och rödvinsås

*Öl: Grimbergen brune Vin: Allesverloren Shiraz*

**RÄKSMÖRGÅS** ..... 245:-

Serveras med handskalade räkor på rågbröd med majonnäs, ägg och sallad  
Innehåller; Gluten/Ägg/Skaldjur

*Öl: Omnipollo Lager Vin: La Tourelle du Cavalier Cinsault Rosé*

**BANGERS'N'MASH** ..... 179:-

Cumberland korv från The British shop serveras med potatis pure, petit pois samt lötsky

*Öl: Real ale Vin: Kumala Rött*

**KÖTTBULLAR PÅ KLASSISKT VIS** ..... 199:-

Serveras med potatismos, gräddsås, lingon och pressgurka

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron Delay Rioja*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÉME BRÛLÉE** ..... 105:-

Innehåller: Gluten/laktos/ägg

*Dryckesförslag: Angostura 1919*

**VANILJGLASS MED JORDGUBBAR** ..... 125:-

**HUSETS EGENGJORDA TRYFFLAR** ..... 29:-

Gjorda av vår tryffel och pralinmästare Martin Fabian

Innehåller: Laktos/ägg/nötter

*Dryckesförslag: Pastry Stout*

**IRISH COFFEE** ..... 124:-

Kaffe, grädde, farinsocker, irländsk whisky

Innehåller: Laktos

**STRAWBERRY SUNDEA** ..... 125:-

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**