

# SMÅRÄTTER

**VITLÖKSBRÖD** ..... 89:-

Serveras med aioli. (G,L,M,Ä)

*Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet*

**VECKANS SOPPA** ..... 85:-

Fråga personalen vilken soppa vi serverar denna vecka

**TARTAR PÅ RÖDING** ..... 135:-

Röding, dill, lök, kapris, inlagd gurka, citron, senap, emulsion på libbsticka.  
Serverad med bröd. (Ä)

*Öl: Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay*

**NUGGETS** ..... 85:-

Friterade Buffalo Tenders av sojaprotein. Serveras med chiliaioli. (Vegansk)

*Öl: Chimay tripel Vin: Piumarossa Cabernet*

**RÅBIFF** ..... 159:-

Gräslöksemulsion, äggula, lök, picklade senapsfrön. Serveras med bröd. (Ä)

*Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**RÄKOR** ..... 115:-

Stekta vanning-räkor i vitlökssmör, chilli, vitt vin och hackad persilja.  
Serveras med bröd.

*Öl: Chimay tripel. Vin: Domaine de varoux chablis.*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## RÖDING ..... 275:-

Smörstekt röding serverad med potatismos, sauterase grönsaker samt skaldjurssås. (M)

*Öl: Ale Vin: Domaine de Varoux Chablis.*

## OXFILE ..... 355:-

180 gr. oxfile´ serverad med bearnaisesås, rödvinssås, sotad potatis och sauterade grönsaker. (Ä,M)

*Öl: Bombardier Vin: Black Stallion Cabernet sauvignon.*

## MAJSKYCKLING ..... 235:-

Stekt majskycklingfile´, serverad med sauterade grönsaker, rödvinssås, libbstickasmör samt grillad potatis. (M)

*Öl: To Öl House of pale Vin: Piumarossa Chardonnay*

## MOULES FRITES ..... 179:-

Våra klassiska musslor. En lagom mellanrätt. Serverade med pommes frites eller surdegsbröd. (M)

*Öl: Chimay Tripel Vin: Domaine de Varoux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**FISH N' CHIPS** ..... 209:-  
Kolja friterad a'la minute, tartarsås samt pommes frites. (G,M,Ä)

**BANGERS AND MASH** ..... 179:-  
Linconshirekorv på eget recept från Janne Petterssons., potatismos samt löksky. (M)

*Öl: Bombardier Vin: Piumarossa Cabernet*

**ASIATISK SALLAD. VÄLJ MELLAN RÄKOR, BIFF, ROSTADE KIKÄRTOR.** ..... 199:-  
Sallad, sojabönor, kimchi, gurka, limedressing, rostad vitlök (Går att få vegansk) (Ä)

*Öl: Pilsner Vin: Signatur Riesling.*

**VEGETARISK BURGARE** ..... 189:-  
Tryffelmajonnäs, sallad, tomat, picklad rödlök. serverad med chiliaioli och pommes frites.

*Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.*

**BISHOPS BURGARE** ..... 189:-  
Tryffelmajonnäs, sallad, tomat, picklad rödlök. Serverad med chiliaioli och pommes frites. (G,M,Ä,L)

*Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.*

**VEGETARISK BOURGUIGNON.** ..... 215:-  
Gryta på Sojaprotein, svamp, rotfrukter, tomat, syltlök, potatis. Serveras med bröd.

*Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CHOKLADFONDANT** ..... 89:-

Serverad med Vaniljglass och hallongelé. (G,M,L,Ä)

*Dryckesförslag: Stout/Porter*

**VANILJGLASS MED VARMA HJOTRON** ..... 95

Serverad med havrecrunch. (M,L)

*Dryckesförslag: Strong ale/Barley Wine*

**3 CHOKLADPRALINER** ..... 75:-

Tre olika smaker.

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**