

# SMÅRÄTTER

**VITLÖKSBRÖD MED AIOLI** ..... 79

**RÅBIFF** ..... 99/225

Saltgurka, äggulecrème, salladslök, friterad kapris, dijonnaise, parmesanchips. (Går att få som huvudrätt med pommes)

**Öl:** Brooklyn Lager **Vin:** Torres Celeste Crianza

**VARMRÖKT LAX** ..... 99

Skaldjurschips, gotchugaru krydda, varmrökt lax blandad med färskost, blekselleri & salladslök.

**Öl:** Ayinger Kellerbier **Vin:** Robert Klengenfus Alsace Riesling

**SPARRIS** ..... 95

Dillgremolata, friterad schalottenlök, tångkaviar, citronmajonnäs. (Veganvänlig)

**Öl:** Kronenbourg 1664 Blanc **Vin:** Studio by Miraval Rosé

**SVENSK GURKA** ..... 95

Gravad gurka, dill, färskost, stenbitsrom, rödlök, rökt rågbröd.

**Öl:** Pilsner Urquell **Vin:** Mas pere cava

**MELON** ..... 99

Grillad vattenmelon, eldad fetaost, torkade oliver, mojo rojo.

**Öl:** Omnipollo Pilsner **Vin:** Piumarossa Rosato Rosé

**OST & CHARK** ..... 99/225

Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd.

**Öl:** Rochefort 6 **Vin:** Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## ENTRECÔTE ..... 275/385

Grillad entrecôte, friterad potatis, tomatsallad, grillad gemsallad, pepparsås. Välj mellan 170g och 250g.

**Öl:** Chimay Röd **Vin:** Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon

## RÖDSPÄTTA ..... 265

Smörbakad rödspätta, färskpotatis, sparris, morot, gulbeta, ärt- och mandelpesto, skaldjursvelouté.

**Öl:** Chimay White **Vin:** Chablis

## FISKGRYTA ..... 249

Kapkommelfilé, grädde, vitt vin, röd curry, blekselleri, potatis, krutonger & aioli.

**Öl:** Erdinger Hefeweizen **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

## SCHNITZEL ..... 245

Fläskschnitzel, kapis- och sardellcrème, ärtor, rödvinsås, grillad citron, pommes.

**Öl:** Erdinger Hefeweizen **Vin:** Baron de ley Rioja

## LAMMFÄRSBIFF ..... 215

Grillad melon, fetaost, oliver, grillad sallad, rödvinsås.

**Öl:** Grimbergen Double Ambree **Vin:** Mont Redon Cotes du Rhone

## RÄKSALLAD ..... 235

Räkor, sallad, dillgremolata, rädisor, ägg, gravad gurka, krutonger, tomataioli.

**Öl:** Ayinger Kellerbier **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

## BLOMKÅL ..... 195

Rostad blomkål, sallad, spiskummincrème, rädisor, gravad gurka, semitorkad tomat, picklad silverlök. (Veganvänlig)

**Öl:** Kronenbourg 1664 blanc **Vin:** Spinetta Il rosé di casanova

## KOCKENS VAL .....

Fråga personlaen vad vi har för kockens val.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## RÄKSMÖRGÅS ..... 235

Rostat bröd, dillmajonnäs, sallad, ägg, torkad tomat, picklad silverlök, tångkaviar, citron.

*Öl: Ayingen Kellerbier Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## BISHOPS TOAST ..... 229

Grillad kycklinglårfilé, rostat bröd, dijonnaise, sallad, torkad tomat, picklad lök, bacon, lagrad ost.

*Öl: St Eriks Citra Pale Vin: Masi Pinot Grigio*

## BISHOPS HAMBURGARE PÅ HÖGREV & BRINGA ..... 215

Potatobun, tomataioli, sallad, tomat, picklad silverlök, äppelrökt cheddar, bacon, pommes & aioli.

*Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon*

## NATURLI BURGER ..... 215

Soyaproteinsbiff, potatobun, sallad, tomat, rostad lök, BBQ-sås, vegansk cheddar, pommes.

*Öl: Budvar Vin: Mont Redon Cotes du Rhone*

## FISH N' CHIPS ..... 215

Pankopanerad kapkummelfilé, gurk- och böngroddssallad, citron, pommes & tartarsås.

*Öl: Fuller's ESB Vin: Piumarossa Chardonnay*

## NOTHING F!SHY N' CHIPS ..... 215

Växtbaserade filéer, gurk- och böngroddssallad, citron, pommes & citronmajonnäs.

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Masi Pinot Grigio*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

<b>JORDGUBBSCOCKTAIL</b> .....	79
Jordgubbar, jordgubbscurd, vaniljcrème, maräng, kakcrumble.	
<i>Dryckesförslag: Limoncello</i>	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> .....	79
Serveras med sorbet	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
<b>PERSIKA</b> .....	79
Punchinkokt persika, vaniljglass, mandelkaka, rårörda hallon. (Veganvänlig)	
<i>Dryckesförslag: Seve fournier</i>	
<b>CHOKLADTRYFFEL</b> .....	35
Hemgjord chokladtryffel.	
<b>KVÄLLENS OST</b> .....	79
Variation på ostar med säsongens marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Sandemans Invalid Port/Chimay Blå</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**