

# SMÅRÄTTER

<b>SVENSK CHARK</b> .....	115
Utväld svensk ost och chark med hemgjord marmelad	
<i>Öl: West coast IPA Vin: Banrock station Shiraz</i>	
<b>SPENAT OCH FETAOSTPIROG</b> .....	95
Smördegspirog fylld med spenat- och Fetaostblanding serveras med myntayoghurt	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Banrock Chardonnay</i>	
<b>SKALDJURBISQUE</b> .....	100
Vår tolkning på skaldjursbisque med räkor och kräftstjärtar serveras med grillat surdegbröd	
<i>Öl: Erdinger Wiessbier Vin: Banrock Chardonnay</i>	
<b>CASSOULET</b> .....	85
Franskinspirerad gryta gjort på cannelliniönor korv, bacon, och skivspill. Serveras med grillat surdegbröd	
<i>Öl: Bombadier ale Vin: Baron De lay Rioja</i>	
<b>TOAST SKAGEN</b> .....	155
Skagen på Savoys vis. Räkor, laxrom, dill, majonnäs	
<i>Öl: Bitburger pilsner Vin: terra Prosecco</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## BISHOPS FAMOUS CHUCK BURGER ..... 205

Vår egna famous 150g chuck burgare serveras med konfiterad aioli, tomat och lökmarmelad, västerbottencreme, bacon, picklad lök och pommes

*Öl: Budvar czech pilsner Vin: Banrock Shiraz*

## BISHOPS VEG BURGER ..... 205

150g Naturlig soya burgare serveras med konfiterad aioli, tomat och lök marmelad, västerbottencreme, picklad lök och pommes

*Öl: Budvar czech pilsner Vin: Banrock Shiraz*

## PORTABELLO BURGER (VEGANSK) ..... 195

Örtmarinerad portabellosvamp med violife ost, majonnäs, sallad, picklad kålrabbi och pommes

*Öl: Bittburger Pilsner Vin: Banrock shiraz*

## TOAST SKAGEN HEL ..... 210

Skagen på Savoys vis. Räkor, laxrom, dill, majonnäs

*Öl: Bitburger Pilsner Vin: terra Prosecco*

## BOOKMAKER TOAST ..... 225

Hemrökt oxbröda serveras på grillad surdeg med dijonmayo, konfiterad äggula, riven pepparrot med rotfruktchips

*Öl: west coast IPA Vin: Clay Creek Pinot noir*

## STEKT SILL ..... 175

Klassisk Husmanskost smörstekt sillfilé med potatismos, gröna ärtor, lingon och skirat smör

## MENY FÖRSÄTTER PÅ NÄSTA SIDA .....

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

<b>KYCKLING SCHNITZEL</b> .....	210
Pankopanerad Svensk kycklinglårfile med coleslaw, krispig potatis, rödvinssky och valnötter	
<i>Öl: Bishops Finger Vin: Cabernet Sauvignon</i>	
<b>BANGERS N MASH</b> .....	180
Toulouse-korv serveras med potatismos, picklade senapsfrön, löksky och äpple	
<i>Öl: Guinness Vin: Banrock shiraz</i>	
<b>FISH N CHIPS</b> .....	220
Koljafilé, ärtpuré, tartarsås, citron och pommes	
<i>Öl: Twisted thistle Vin: Banrock Chardonnay</i>	
<b>NOT SO FISHY</b> .....	220
Panerad tofu, ärtpuré, tartarsås, citron och pommes	
<i>Öl: Twisted thistle Vin: banrock Chardonnay</i>	
<b>CHEVRÉ SALLAD</b> .....	175
Honungbakad Chevré med rostad rödbeta, valnötter, säsongens sallad och grillad levain.	
<i>Öl: Suröl Vin: Reisling</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**DUBBEL GLASS (18+ INNEHÅLLER ALKOHOL)** ..... 105

Gin & tonic sorbet och lavendelglass från prisbelönta österlenkryddor

*Dryckesförslag: Cava*

**PEACH MELBA** ..... 95

Berömd dessert från Hotel Savoy i London. Inlagd persika, vaniljglass, grädde, mandel, och halloncoulis

*Dryckesförslag: Port vin*

**CREME BRÛLÉE** ..... 95

Klassisk fransk dessert med knäckig yta.

*Dryckesförslag: imperial stout*

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**