

# SMÅRÄTTER

<b>1/2 RÅBIFF 70GR.</b> .....	98:-
Svenskt innanlår, kapis, rödlök, chorizovinaigrette, äggula, friterad potatis (pommes frites + 28:-)	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Clay Creek Pinot Noir, Amerika</i>	
<b>SVAMPOTAST</b> .....	92:-
Vitlöksstekta skogschampinjoner, ricotta, ramslök och spenatpesto på en skiva surdegsbröd	
<i>Öl: Belgisk ale Vin: Baron de Ley, Rioja Spanien</i>	
<b>FRITERAD KYCKLING</b> .....	68:-
Haricots vert, asiatisk chilimajonnäs	
<i>Öl: Veteöl alt. lager Vin: Robertt Klingefus Riesling, Alsace Frankrike</i>	
<b>ROSTADE MORÖTTER</b> .....	58:-
Ramslök och spenatpesto (vegansk rätt)	
<i>Öl: Mörk lager Vin: Flagstone Poetry Chardonnay, Austarlien</i>	
<b>OST &amp; CHARK</b> .....	115:-
Svenska ostar och charkuterier, cornichons, surdegsbröd	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
<b>MARINERADE OLIVER</b> .....	50:-
Gröna oliver från Grekland.	
<b>MARCONAMANDLAR</b> .....	50:-
Lättsaltade i solrosolja	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**RÅBIFF 180 GR.** ..... 202:-

Svenskt innanlår, kapris, rödlök, friterad potatis, äggula, chorizovinaigrette, pommes frites

*Öl: Pilsner Urquell Vin: Clay Creek Pinot Noir, Amerika*

**HANTVERKSKORV** ..... 182:-

Svensk korv smaksatt med grönpeppar och äpple tillsammans med rostad blomkål, skysås, potatispuré

*Öl: Lager alt. torr cider Vin: Banrock Station Mataro, Australien*

**BUTCHER STEAK** ..... 228:-

Svenskt nötkött, friterad haricots verts, rostad potatiskaka, grönpepparsås

*Öl: Pale Ale alt. mörk lager Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon, Amerika*

**PINGVINKLUBBA** ..... 202:-

Bräserat minifläsklägg, rostade morötter, picklade senapsfrön, skysås, potatispuré

*Öl: Mörk lager Vin: Robert Klingefus Riesling, Alsace Frankrike*

**LEMON CHICKEN NOODLE SOUP** ..... 178:-

Dragen kyckling, morot, selleri, citron, timjan, grädde i buljong och pastanudlar

*Öl: Veteöl alt. ljus lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika*

**FISKGRYTA** ..... 182:-

Lax, kolja, selleri, tomat toppad med saffransaioli och gruyère

*Öl: Mörk ale alt. lager Vin: Champagne*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**FISH & CHIPS** ..... 198:-

Kolja, gurk och pepparrotsdipp, citron, pommes frites

*Öl: I.P.A. Vin: Flagstone Poetry Chardonnay, Australien*

**HÖGREVSBURGARE** ..... 198:-

Picklad lök, saltgurka, gruyère, pommes frites

*Öl: American Pale Ale Vin: Allesverloren Shiraz, Sydafrika*

**VEGANSK BURGARE** ..... 188:-

Sojaproteinburgare, picklad lök, veganost, saltgurka, pommes frites  
(vegansk rätt)

*Öl: India Pale Ale Vin: Mont -Redon Côtes-du-Rhône, Frankrike*

**DHAL** ..... 178:-

Linscurry med spenat, rostade tomater och rostad blomkål (vegansk rätt)

*Vin: Allesverloren Shiraz, Sydafrika*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**VARM ÄPPELPAJ** ..... 68:-

Serverad med vaniljglass (vegansk glass som alternativ)

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes alt. Pommeau du Normandie, Frankrike*

**PECANNÖTPAJ** ..... 78:-

Serverad med grädde (vegansk rätt)

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes alt. Pommeau du Normandie, Frankrike*

**GLASS** ..... 58:-

Vaniljglass med dulce de leche och rostad kokos

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes alt. Pommeau du Normandie Frankrike*

**EN KULA GLASS** ..... 32:-

Vaniljglass (vegansk glass som alternativ)

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes alt. Pommeau du Normandie, Frankrike*

**NESPRESSO: ENKEL/DUBBEL. BRYGGKAFFE. SVART/RÖTT/GRÖNT TE .**

Ekologiska produkter.

Koffeinfria alternativ finns.

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**