

# SMÅRÄTTER

<b>LEVERPARFAIT</b> .....	84:-
Kycklingleverparfait med sherryreduktion, solroskärnor och rågflarn	
<i>Öl: Barley Wine alt. syrlig öl Vin: Robert Klingefus Riesling, Alsace Frankrike</i>	
<b>SKALDJURSTACO</b> .....	98:-
Tacoskal fyllt med krämig mix av snökrabba och kräftstjärtar, rostad majs, jalapeños, blekselleri, ärtkräm	
<i>Öl: Veteöl Vin: Mousserande vin</i>	
<b>FRITERADE KÅLSKOTT</b> .....	92:-
Plockad variation av spädkål, getost, honung, mandel	
<i>Öl: Geuze Vin: Banrock Organic Chardonnay 2020, Australien (ekologiskt)</i>	
<b>ROSTAD KIKÄRTSKRÄM</b> .....	68:-
Serveras med friterat tunnbröd (vegansk rätt) extra bröd 10:-/st.	
<i>Öl: Lager Vin: Serralunga d'Alba Fontanafredda Barolo 2018, Piemonte Italien (ekologiskt)</i>	
<b>OST &amp; CHARK HEL/HALV</b> .....	115:-/230:-
Svenska ostar och kallskuret med syrad selleri och pumpakärnor	
<i>Öl: Belgisk alt. Pilsner Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon 2019, Napa Valley Amerika</i>	
<b>STEAK TARTAR</b> .....	98:-
Svenskt handskuret nötinanlår, syrad rödbeta, pepparrot, syrlig senapskräm, persilja, gurka, Calvadospärlor, fröknäcke (pommes frites + 32:-)	
<i>Öl: Dunkel alt. Bocköl Vin: Clivus Ripasso 2020, Valpolicella Italien</i>	
<b>OLIVER</b> .....	55:-
Marinerade Mammuhtoliver från Grekland	
<b>MARCONAMANDLAR</b> .....	50:-
Lättsaltade Spanska mandlar i solrosolja	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## FALAFEL ..... 220:-

Falafel på Rättviksärta, broccolini, favabönskräm och kallpressad olja, surdegstunnbröd och inlagd viltgurka

**Öl:** Veteöl alt. lager **Vin:** Domaine de Vauroux 2022, Chablis Frankrike

## STEKARE ..... 214:-

Svensk grillost med zucchini, aubergine, paprika, spenat, oliv och kaprisumul, salvia och svartkålspesto samt konfiterad amadinepotatis

**Öl:** Ompollo Pilsner **Vin:** Banrock Station Organic Chardonnay 2020, Australien

## SEJRYGG ..... 228:-

Pumpakärnstekt sejrygg med palsternackskräms, blåmusselragu och svensk furikake

**Öl:** Mellanmörk lager **Vin:** Clay Creek Pinot Noir 2020, Kalifornien Amerika

## FISH & CHIPS ..... 199:-

Surdegsfriterad kolja med ärtskräm, äggmajonnäs, syrade grönsaker, pommes frites

**Öl:** I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc 2021, Sydafrika

## SOLBACKAKYCKLING ..... 214:-

Kryddstekt bröstfilé från Solbacka Gård, med broccoli, svartkål, I.P.A.-löksky

**Öl:** Tjeckisk lager **Vin:** Clay Creek Pinot Noir 2020, Kalifornien Amerika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## STEAK TARTAR 1/1 ..... 212:-

Handskuret nötinnanlår från Närke med syrad rödbeta, pepparrot, sylrig senapskräm, persilja, gurka, Calvadospärlor, linfröknäcke

*Öl: Dunkel alt. Bocköl Vin: Clivus Ripasso, 2020, Valpolicella Italien*

## FLANKSTEK ..... 252:-

Rosastekt flankstek från Närke, konfiterad amadinepotatis, salviapesto, bakad ört & tomatsallad, Guinnesssky

*Öl: Amber Ale Vin: Serralunga d'Alba Fontanafredda Barolo 2018, Piemonte Italien*

## BANGERS & MASH ..... 224:-

Svensk Cumberlandkorv från Taylor & Jones, örtmos, lökringar, löksky, kålskott

*Öl: Engelsk Bitter Vin: Ca'di Pian La Spinetta Barbera d'Asti 2019, Piemonte Italien*

## HÖGREVSBURGARE ..... 199:-

Krispig sallad, syrad silverlök, biffomat, cheddar, chiligurka, Laphroaigdressing, pommes frites

*Öl: I.P.A. alt A.P.A. Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon 2019, Napa Valley Amerika*

## VEGANBURGARE ..... 199:-

Sojaproteinburgare, krispig sallad, syrad silverlök, biffomat, veganost, chiligurka, Laphroaigdressing, pommes frites

*Öl: I.P.A. alt. A.P.A. Vin: La Spinetta Ca'di Pian 2019, Piemonte Italien*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**BREAD PUDDING** ..... 76:-

Ljummen bröduppuding med äpple, kanel, vaniljgrädde, karamelliserade solroskärnor

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

**ROMTOPF** ..... 78:-

Rommarinerade frukter och bär, mandelkaka, vaniljkräm

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

**MÖRK CHOKLAD** ..... 72:-

Chokladkräm med kokos och bakad banan

*Dryckesförslag: Porter*

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

Ekologiska produkter.  
Koffeinfria alternativ finnes.

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**