

SMÅRÄTTER

- CALAMARES FRITTO** 96:-
Friterade calamares, salsa, chilimajonnäs, majstortillas
Öl: Ljus lager alt. fruktig I.P.A. Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika
- SVAMPSMÖRGÅS** 96:-
Blandad stekt svamp på surdeg serverad med Dijonkräm
Öl: Pilsner Vin: Clivus Ripasso, Italien
- RÅBIFF** 98:-
90 gram svensk nymalet nötkött, kapris, rödlök, senapskräm, choritzovinäger, äggula. Med pommes frites + 31:-
Öl: Mellanmörk lager Vin: Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika
- CHARKBRICKA HEL/HALV** 115:-/230:-
Utvalda svenska ostar/charkuterier, knäckebröd, marinerade grönsaker
Öl: Belgisk ale alt. pilsner Vin: Sherry alt. Clivus Ripasso, Valpolicella Italien
- KRÄMIG KIKÄRTS OCH SÖTPOTATISRÖRA** 78:-
Serveras med dippvänligt friterat rispapper
Öl: Lager alt. A.P.A. Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône, Frankrike
- FRITERAD KYCKLING** 83:-
Friterad kyckling, buffalosås, sockerärtor
Öl: Tjeckisk lager Vin: Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ROSTAS 228:-

Grillad mörad svensk rostasbiff, haricots vertes, klyftpotatis, grönpepparsås

Öl: Pale Ale Vin: Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

HANTVERKSKORV 218:-

Svensk salsiccia smaksatt med örter, tomat och paprika, stuvad potatis, friterad surkål, lökskysås

Öl: Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike

KRYDDIG KYCKLING 236:-

Friterad kycklingfilé, haricots vertes, kimchigurka, sesamfrö, svartris, buffalosås

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

SCHNITZEL 238:-

160 gram utbankad och panerad svensk svinkotlett, kapris, anjovis, choronsås, klyftpotatis

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

RÅBIFF 218:-

150 gram svensk nymalet nötkött, kapris, rödlök, senapskräm, choritzovinäger, äggula, pommes frites

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

TORSKRYGG 240:-

Stekt torskrygg, dill & fänkålssås, brynt smör, forellrom, kokt potatis

Öl: Amber Ale alt. Pale Ale Vin: Domaine de Vauroux Chablis, Frankrike

FISH & CHIPS 221:-

Friterad kolja, sockerärter, kapristarter, pommes frites

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 199:-

Kimchigurka, karamelliserad lök, cheddar, chorondipp, pommes frites

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

VEGANBURGARE 199:-

Sojaproteinburgare, kimchigurka, karamelliserad lök, veganost,
chilimajonnäs

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

OSTSALLAD 198:-

Svensk grillost, inlagd kronärtskocka, cocktailtomater, valnötter,
granatäpple, matvete, vinägerdressing

Öl: Modern pilsner **Vin:** Banrock Station Chardonnay, Australien

CHILIGRYTA 198:-

Mustig gryta på bönor, veganfärs, majs, jalapeño, tillsammans med tortillas
och gräddfil

Öl: Lager **Vin:** Robert Klingenfus Riesling, Alsace Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 78:-

Ljummen med en kula vaniljglass från Lejonet & Björnen

Dryckesförslag: Pommeau du Normandie, franskt dessertvin av äpplen alt. söt porter/stout

BLÅBÄRSPAJ 76:-

Hemlagad och också ljummen

Dryckesförslag: Petit Guiraud, Sauternes Frankrike

I KULA VANILJGLASS 38:-

Vaniljglass från Lejonet & Björnen. (veganglass som alternativ)

Dryckesförslag: Söt porter/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