

SMÅRÄTTER

- KRÄMIG PUMPASOPPA** 86:-
Paprika-chili-creme fraiche, surdegsbröd
Öl: Belgisk ale Vin: Mousserande vin
- SVAMPSMÖRGÅS** 98:-
Vitlöksslungade kantareller och skogschampinjoner på smörstekt surdegsbröd
Öl: Amber ale Vin: Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika
- VARMA KNYTEN** 78:-
Spenat och fetaostknyten, tzatziki (veganvänlig)
Öl: Pilsner Vin: Piumarossa Rosato, Italien
- KROKETTER** 68:-
Friterade potatiskroketter fyllda med nötfärs tillsammans med en het amarillosås
Öl: Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike
- CHARKUTERIBRICKA 1/2 ELLER 1/1** 115:-/230:-
Svenska charkuterier/ostar: renkorv, granskottssalami, vildsvinsklubba, ädelost, prästost och hembakat fröknäcke, fikonmarmelad
Öl: Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay, Italien

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VILDSVIN 269:-

Innerfilé av svenskt vildsvin, ugnstrostad palsternacka, morötter, potatispuré, björnbärssås

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Mont-Redon Réserve, Côtes du Rhône Frankrike

OSSOBUCO 268:-

Bräserat svenskt kalvlägg i en tomatsås av morötter, gremolata serverad med en potatispuré

Öl: Pilsner **Vin:** Domaine de Vauroux, Chablis Frankrike

KYCKLINGKLUBBA 229:-

Ugnstrostad svensk kyckling, morötter, palsternacka, risoni, grillad citron, skysås

Öl: Pale Ale **Vin:** Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika

LAX 249:-

Norsk stekt laxfilé, spenat, morotstrio, palsternacka, brynt smör, puré av vintersquash

Öl: Brown Ale **Vin:** Domaine de Vauroux, Chablis Frankrike

FISH & CHIPS 199:-

Ölpanerad friterad koljafilé, remouladsås, 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

RISOTTO 188:-

Svamprisotto med stekt ostronskivling, skogschampinjoner och friterad schalottenlök

Öl: Mellanmörk lager **Vin:** Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

HÖGREVSBURGARE 199:-

Högrevsburgare, bröd, cheddar, hjärtsallad, lingonketchup, pommes frites (glutenfritt bröd finns)

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

VEGANBURGARE 199:-

Sojaproteinbaserad burgare, bröd, ost, hjärtsallad, lingonketchup, pommes frites (glutenfritt bröd finns)

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

RATATOUILLE 169:-

Franskinspirerad mustig grönsaksgryta serverad med surdegsbröd (veganvänlig)

Öl: Saison **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BJÖRNBÄRSPAJ 65:-

Smulpaj serverad med vaniljsås

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux
Frankrike (EKO)*

BROWNIE 76:-

Hemlagad brownie med en kula hemlagad vaniljglass

Dryckesförslag: Grådask Tawny Red Port, Portugal

MOUSSE 76:-

Hasselnötsmousse, hallonpuré, kökets mandelflarn

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux
Frankrike (EKO)*

GLASS 38:-

1 kula av kökets hjortronglass alt. vaniljglass

Dryckesförslag: Pommeau du Normandie, Frankrike

KAFFE: BRYGG/ESPRESSO. TE: SVART/GRÖNT/RÖTT. VARM CHOKLAD

Kaffe/te finns även som koffeinfritt

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