

SMÅRÄTTER

JORDÄRTSKOCKA	79:-
Friterad jordärtskocka, tångrom, vitlökskräm, dill (veganvänlig)	
RAGGMUNK	84:-
Raggmunk, rårörda lingon, baconsmul, vitlökskräm, persilja	
<i>Öl: Brown Ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio, Italien</i>	
RÄKOR	96:-
Räkor i chili och vitlöksolja, serveras med surdegsbröd	
<i>Öl: Veteöl Vin: Robert Klingenfus Riesling, Alsace Frankrike</i>	
SNITTAR	78:-
Smördegssnittar med päron, ädelost, valnötter och honung	
<i>Öl: Stout alt. Barley Wine Vin: Tommasi Ripasso, Valpolicella Italien</i>	
CHARKBRICKA 1/2 ELLER 1/1	1/2: 99:- 1/1: 198:-
Älghjärta, lufttorkad skinka, hjortrullad, prästost, ädelost, serverad med egengjord äppelmarmelad och crostinis. Samtliga produkter är svenska!	
<i>Öl: Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay, Italien</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLANKSTEK 269:-

Svensk flankstek, ugnsrostad brysselkål, cota lolo, hasselbackspotatis

Öl: Tjeckisk lager alt. ale **Vin:** Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

SCHNITZEL 239:-

Svensk fläkschnitzel, kapis, citron, vitlökskräm, friterade potatisar

Öl: Tysk lager alt. veteöl **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio, Italien

GULASCH 228:-

Mustig gryta på svensk högrev tillsammans med crème fraiche och surdegsbröd

Öl: Mellanmörk lager alt. torr cider **Vin:** Clay Creek Pinot Noir, Amerika

KALKONROULAD 220:-

Rullad med salsicciafyllning, ugnsrostade morötter och palsternacka, koriander, salsa aji

Öl: Belgisk ale alt. A.P.A. **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis, Frankrike

RÖDSPÄTTA 239:-

Stekt spättafileé, sauterad grönkål, ugnsrostade morötter och palsternacka, kall citron-dillsås

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS 199:-

Ölpanerad friterad koljafilé, citron-dillsås, citron, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio, Italien

HÖGREVSBURGARE 199:-

Bishops hamburgare av svensk högre, Väddöcheddar, inlagd vitkål, rostad lökkräm, sambaldipp, bröd, pommes frites (alt. glutenfritt bröd)

Öl: I.P.A alt. A.P.A. **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon, North Coast Amerika

VEGANBURGARE 199:-

Sojaproteinbaserad burgare, veganost, rostad lökkräm, inlagd vitkål, sambaldipp, bröd, pommes frites (alt. glutenfritt bröd)

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon, North Coast Amerika

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 175:-

Auberingratäng serverad med vitlöksbröd (veganvänlig)

Öl: Mellanmörk ale **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon, Italien

NOTHING FISHY 199:-

Friterade svenska veganska "filéer", citron-dillsås, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. A.P.A. **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis, Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

TOSCAPÄRON 76:-

Mandelgratinerat päron marinerat i konjak med hemlagad vegansk kokosglass (alternativ glass finns)

Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux Frankrike (EKO)

TIRAMISU 68:-

Kaffemarinerade italienska kex varvade med en kräm av zabaglione och mascarpone

Dryckesförslag: Shaman's kaffelikör

PANNACOTTA 76:-

Norditaliensk pudding smaksatt med choklad serverad med syrlig körsbärskompott

Dryckesförslag: Frangelico, hasselnötslikör

EN KULA GLASS 38:-

Vår egna glass, välj din smak: vanilj alt. punsch

Dryckesförslag: Pommeau du Normandie, franskt dessertvin av äpple

TRYFFEL 38:-

Husets chokladtryffel smaksatt med apelsin och kanel

Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux Frankrike (EKO)

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