

# SMÅRÄTTER

<b>VÄSTERBOTTENPAJ</b> .....	110
serveras med smetana, sikrom och rödlök	
<i>Öl: Lager Vin: Vitt: Klengenfuis Alsace Riesling</i>	
<b>TARTE FLAMBÉE</b> .....	95
Fransk pizza, smetana, hårdost, lök & rökt sidfläsk	
<i>Öl: Chimay Doureé Goude Vin: Rött: Tommasi Gratticcio</i>	
<b>SMÖRREBRÖD MED GRAVAD LAX</b> .....	95
Danskt rågröd, gravad lax, pepparrotskräm, friterad potatis, äggkräm, gräslök	
<i>Öl: Engelsk Ale / Mellanmörk Lager Vin: Vitt: Klengenfuis Alsace Riesling</i>	
<b>POTATIS OCH PURJOLÖKSSOPPA</b> .....	90
serveras med grillad ost rostat bröd och färskost	
<i>Öl: Kronenbourg Blanc Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>INKOKT LAX</b> .....	95
serveras med hummermajonnäs, kokt potatis, primörer	
<i>Öl: Ljus Lager / Veteöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>MAJSKROKETTER</b> .....	75
Serveras med Mojo Rojo	
<i>Öl: Ale / Ljus Lager Vin: Baron de Ley Reserva</i>	
<b>CAESARSALLAD</b> .....	75
Romansallad, Caesardressing, Parmesan, Krutonger.	
<i>Öl: Ljus Lager / Veteöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>BRÖ PÖ PÖSE</b> .....	50
Vitlöksbröd med parmesan	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>BBQ BURGARE</b> .....	195
Chipotlemajo, sallad, silverlök, cheddar, bacon, bbq-sås, pommes, dragonaisé	
<i>Öl: Ljus Lager / Hazy IPA Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>VEGGIEBURGARE</b> .....	175
BBQ Burgare med sallad, silverlök, bbq-sås pommes, dragonmajjo, saltgurka	
<i>Öl: Ljus Lager / Hazy IPA Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
<b>HALLOUMIBURGARE</b> .....	175
Sallad, citron och myntasås , tomatsalsa, pommes, dragonmajjo, saltgurka	
<i>Öl: Ljus Lager / Veteöl Vin: Kumala Cape Classic Merlot/ Pinotage</i>	
<b>FISH 'N CHIPS</b> .....	195
Serveras med ansjovis och kaprisdressing, grillad citron	
<i>Öl: Engelsk Ale / Mellanmörk Lager Vin: Kumala Chenin blanc/ Muscat</i>	
<b>FRITERAD KYCKLING</b> .....	180
Serveras med en caesarsallad toppad med bacon, krutonger, cocktailtomater & ett vitlöksbröd.	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
<b>TOMAT OCH MOZZARELLA</b> .....	155
serverasmed sallad på stekt bröd och toppas med coppa di parma	
<i>Öl: Veteöl Vin: Vitt: Klengenfuis Alsace Riesling</i>	
<b>BRATWURST FRÅN KARELIUS CHARK</b> .....	165
serveras i ett bröd med senapskockt lök, kanarisk potatis, mojo och sallad	
<i>Öl: Ljus Lager/ Dala IPA Vin: Baron de Ley Reserva</i>	
<b>INKOKT LAX</b> .....	185
Serveras med hummermajonnäs, kokt potatis, primörer	
<i>Öl: Ljus Lager / Veteöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **RYGGBIFF** ..... 299

serveras med kanarisk potatis, sallad, kryddsmör, sallad

*Öl: Engelsk Ale / IPA*

## **FALAFEL** ..... 165

serveras med bulgur, grillad paprika, citron och myntasås

*Öl: Ljuslager / Ale Vin: Baron De Ley Reserva*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

- RABARBERPAJ** ..... 75  
serveras med vaniljglass från rättvik  
*Dryckesförslag: En kopp Kaffe från Arvid Nordqvist*
- KAFFEMOUSSE** ..... 75  
smaksatt med mjölkchoklad serveras med hallon och rostade  
nötter  
*Dryckesförslag: Kaffe Arvid Nordqvist & en Cognac*
- KOKOSPANNACOTTA** ..... 75  
serveras med ananasgelé och rostad vit choklad  
*Dryckesförslag: En kopp Kaffe från Arvid Nordqvist*
- TRE HEMGJORDA PRALINER** ..... 45  
Passionsfrukt, Hallon, Kaffemousse  
*Dryckesförslag: Kaffe från Arvid Nordqvist & ett glas Rom*
- VANILJGLASS** ..... 75  
Rättviksglass, serveras med chokladsås  
*Dryckesförslag: En kopp Kaffe från Arvid Nordqvist*

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**