

SMÅRÄTTER

FRANSK LÖKSOPPA	95
Serveras med en svampfylld smördegspaj	
<i>Öl: London Pride Vin: Take it To Grave Pinot grigio</i>	
SVAMPFYLLD SMÖRDEGSPAJ	75
Serveras med lingonsirap, syrad lök och friterade rotfrukter (vegansk)	
<i>Öl: Engelsk Ale Vin: Rött vin: Tommasi Apassimento</i>	
SMÖRREBRÖD	95
Toppas med rökt rensteksröra, lingon och sikrom	
<i>Öl: Ljus lager/ Engelsk ale Vin: Mont Redon Cotes du Rhone</i>	
GRAVAD RÖDINGTERRIN	105
Serveras med yoghurt, gravad citron, purjolöksaska, fiterad grönkål, sikrom.	
<i>Öl: Veteöl / Ljus lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
CHARKBRICKA	115
Utvalda svenska charkuterier från Scan	
<i>Öl: Lager / Ale Vin: Tommasi Appasimento</i>	
VITLÖKSBRÖD	50
Serveras med aioli	
<i>Vin: Tommasi Appasimento</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPSBURGARE 190

Chilidressing, sallad, lök, ost, bacon och bbq sås. Serveras med pommes och dragonaise.

Öl: Hazy/IPA **Vin:** Rött: Three Finger Jack Zinfandel

BISHOPS VEGGIEBURGARE 190

Chilidressing, sallad, lök, och bbq sås. Serveras med pommes och dragonaise.

Öl: Hazy/IPA **Vin:** Rött: Three Finger Jack Zinfandel

FISH N CHIPS 190

Serveras med kapris och ansjovismajonnäs, grillad citron och sall

Öl: Engelsk Ale / Ljus Lager **Vin:** Vitt: Zonnebloem Sauvignon Blanc

KORV OCH KIND 220

Oxkind serveras med korv gjord på fjällko ifrån Sollerön, potatispuré, tryffelsås, syrade morötter och friterad persilja.

Öl: ESB / London Pride **Vin:** Rött: Baron de lay Rioja

PICANHA ,ROSTLOCK, RUMPSTEK 225

Kärt barn har många namn. Vi serverar den mediumstekt med en råraka, kantarellsås, sallad och syltiga morötter.

Öl: Engelsk Ale London Pride / Mellanmörk Lager Eriksberg Karaktär **Vin:** Rött: Allesverloren Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MAJSKYCKLINGFILE 220

serveras med en svamp och spenatlasagne, sallad och skysås.

Öl: Engelsk ale / Mellanmörk Lager **Vin:** Tommasi Apassimento

TORSKRYGG 225

serveras med potatispuré, kycklingveloute, svamp och grönsaker.

Öl: Veteöl **Vin:** Vitt: Take It To The Grave Pinot Grigio

MOULES FRITES 175

Blåmusslor 1/2 kg serveras med pommes, aioli och vitlöksbröd.

Öl: Ljus Lager / Veteöl **Vin:** Vitt: Chablis

GRYTA PÅ GRÄÄRTOR 185

Med rotfrukter, serveras med grönsaker, aioli och friterade rotfrukter

Öl: Ale / Ljus Lager **Vin:** Three finger Jack Zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BLÅBÄRSGLASS 80

Serveras med havrecrunch och hallon

Dryckesförslag: En kopp kaffe från Arvid Nordqvist med ett glas rom alt cognac

BAKAD CHOKLAD 80

serveras med svartvinbärsgelé

Dryckesförslag: En kopp kaffe från Arvid Nordqvist med ett glas rom alt cognac

HJORTRON 80

serveras med turkisk yoghurt, rostad vit choklad och honung.

Dryckesförslag: En kopp kaffe från Arvid Nordqvist med ett glas rom alt cognac

VANILJGLASS FRÅN RÄTTVIK 80

Serveras med chokladsås

Dryckesförslag: En kopp kaffe från Arvid Nordqvist med ett glas rom alt cognac

OST 80

Tallegio serveras med marmelad och knäckebröd

Dryckesförslag: Gouden Caroulus Belgisk Dubbel

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