

# SMÅRÄTTER

<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	69
Parmesangratinerade, serveras med vitlöksdipp	
<i>Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
<b>OST- &amp; CHARKBRICKA</b> .....	149
Kökets utvalda ostar och charkuterier, oliver, serveras med vitlöksdipp och kökets chips	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
<b>JORDÄRTSKOCKSOPPA</b> .....	85
Mustig soppa med krispig pommes allumettes samt flarn av lufttorkad panchetta	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mas Pere Selecció Brut Cava</i>	
<b>KANTARELLTOAST</b> .....	99
Gräddstuvade kantareller på levainbröd, västerbottensost, lingon	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Chardonnay</i>	
<b>DOS TACOS</b> .....	99
2st lyxiga tacos med marinerad het biff samt friterad halloumi, sesampicklad rödkål, spicy majonnäs serveras i vetetortillas	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
<b>BURRATA</b> .....	115
Krämig buffelmozzarella med marinerade tomater, sauterad lök, balsamico samt basilikaolja	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Tommasi Appassionato</i>	
<b>RÄBIFF</b> .....	120
Svenskt innanlår, bakad äggula, västerbottenflarn, friterad lök, kapris och syltad svamp	
<i>Öl: Bitburger Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling</i>	
<b>SALTROSTAD KRONÄRTSKOCKA (VEGANSK)</b> .....	79
Friterad och krispig serveras med aioli, grillad citron, olivolja och kapris	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>FJÄLLRÖDING</b> .....	279
Rotfrukter, messmörssås, syrade lingon samt picklad svamp	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
<b>PEPPARBIFF</b> .....	279
Biff, potatiskaka, rostad peppar, sauterade grönsaker samt cognacssås	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
<b>KYCKLINGBALLOTINE</b> .....	225
Baconlindad kycklingfilé, sauterade grönsaker, rödvinssås samt idahopotatis	
<i>Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	
<b>FLÄSKSIDA</b> .....	225
Confiterad fläskside, örtslungad gnocchi, cognacssås, friterad palsternacka samt äpple- och fänkålssallad	
<i>Öl: Bitburger premium pils Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
<b>KALVSCHNITZEL</b> .....	239
Stekt potatis, rödvinssås, kapis, ansjovis, citron, ärtor samt aromsmör	
<i>Öl: Spitfire Ale Vin: Baron De Ley Reserva</i>	
<b>BIFF RYDBERG</b> .....	245
Tärnad hängmörad biff, potatis, lök, äggula, riven pepparrot, senapscreme	
<i>Öl: Bitburger premium pils Vin: Black Stallion cabernet Sauvignon</i>	
<b>GNOCCHI (VEGANSK)</b> .....	175
Vår egen örtsauterade gnocchi med bakad tomat, inkokt lök, gratinerad portabello samt citron	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

- BURGARE - THE FAMOUS CHUCK** ..... 189  
Kökets dressing, cheddarost, sallad, rödlök, pommes frites och vitlöksdipp  
*Öl: Budvar Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon*
- KÖTTFRI BURGARE (VEGANSK)** ..... 189  
Sojabaserad med kökets dressing, sallad, rödlök, pommes frites och dipp  
*Öl: Budvar Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon*
- CLUB SANDWICH** ..... 195  
Kyckling, bacon, sallad, tomat, rödlök, pommes frites, vitlöksdipp  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Zonneblom Sauvignon Blanc*
- NATTBAKADE KAMBEN** ..... 225  
Glaserade med BBQ-sås, pommes frites, coleslaw, majskolv och vitlöksdipp  
*Öl: Bitburger Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon*
- FISH & CHIPS** ..... 195  
Beer-batter-panerad kolja, remouladsås, sallad, ärtstomp och pommes frites  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling*
- NOT SO FISHY & CHIPS (VEGANSK)** ..... 195  
Tempurabakad vegansk fish n chips, remouladsås , sallad, ärtstomp och pommes frites  
*Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling*
- KÖKETS TIPS!** ..... DAGSPRIS  
Fråga oss gärna vad som serveras just idag :)  
*Öl: Den godaste Vin: Det mest passande*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

- KÄRLEKSMUMS (VEGANSK)** ..... 65  
Vegansk sockerkaksbotten med täcke av choklad & kokos  
*Dryckesförslag: Irish Coffee*
- TRYFFEL** ..... 32  
Kökets egengjorda tryffel med smak av choklad och honung  
*Dryckesförslag: Ophyum 23yo rum*
- ÄPPELKNYTEN** ..... 79  
Bakad varm äppelkompott med smak av kanel och kardemumma, serveras med vaniljglass  
*Dryckesförslag: Calvados*
- MUD CAKE** ..... 79  
Vår egenbakade chokladkaka med smak av söt stout, färskostcrème och kakao  
*Dryckesförslag: Stout (fråga oss för förslag)*
- FRITERAD CAMENBERT** ..... 99  
Panerad och friterad vitmögelost med varma hjortron samt persilja  
*Dryckesförslag: Rom Qrm*

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**