

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARK 139/269

Tre sorters chark, två sorters ost. Serveras med husets marinerade oliver, crisp samt fikonmarmelad.

Öl: *Duchesse de Bourgogne* **Vin:** *Mont-Redon Cotes du Rhone*

BRUSCHETTA 99

Grillat italienskt lantbröd toppas med tomatsalsa och basilika. Serveras med en fänkålstartarsås.

Öl: *Omnipollo Pilsner* **Vin:** *Tommasi Graticcio Appassionato*

VIT SPARRIS 125

Citruskockt vit sparris serveras med pepparrotskräm, brynt smör, hasselnötskärnor samt ett brödcrunch.

Öl: *Innis & Gunn* **Vin:** *Zonnebloem*

VITLÖKSBRÖD 89

Serveras med en sidesallad och aioli.

Öl: *TIH to pick one pils* **Vin:** *Baron De Ley Reserva*

GRATINERADE BLÅMUSSLOR 115

Vitlöksgratinerade blåmusslor toppas med parmesan, tomatsalsa samt pepparrotskräm.

Öl: *Bombardier* **Vin:** *Mas Pere Selection Cava*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK BURGER 199

150 högrevsburgare med Bloody Mary ketchup, dijonkräm, krispsallad, tomat, silverlök, cheddarost, bacon, saltgurka, strips och dressing.

Öl: Bishops Finger Vin: Mont-Redon Cotes du Rhone

BISHOPS NATURLI' BURGER 189

Vegansk sojaburgare serveras med chiliaioli, krispsallad, tomat, syrad rödlök, ost, pommes strips samt chiliaiolidip.

Öl: Lagunitas Vin: Baron De Ley Reserva

FISH'N'CHIPS 199

Marinerad och friterad kolja serveras med en sidesallad, dillslungade pommes strips, fänkålstartarsås samt citron.

Öl: Budejovicky Budvar Vin: Chablis

KÅLROT 199

Kryddig barbequeglaserad kålrot serveras med en het tomatsås, coleslaw, kapidressing, chiliaioli samt pommes crispers.

Öl: Innis & Gunn Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

HÄLLEFLUNDRA 279

Inkokt hälleflundra serveras med skogschampinjoner, potatispuré, riven pepparrot, örtsallad samt en smörig skysås.

Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLANKSTEK 289

Grillad flankstek serveras med mörghon, rödvinsås, friterad grönkål, aioli samt pommes strips.

Öl: Innis & Gunn Vin: Black stallion

KALKON 275

Knäperstekt kalkonovanlår serveras med en grönsakspytt med krispig bacon, parmesankräm, velouté samt rotfruktschips.

Öl: Brooklyn lager Vin: Clay Creek Pinot Noir

VILDSVINSKORV 289

Serveras med en krämig svamprisoni, bakad BBQ-spetskål samt dijonkräm.

Öl: Staropramen Granat Vin: Clay Creek Pinot Noir

DOVHJORT 285

Grillad rostbiff på dovhjort. Serveras med potatispuré, vindelnrökt sidfläsk, blåbärssås, grillad grönsparis samt pepparrotskräm.

Öl: Chimay Blå Vin: Black stallion

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PANNACOTTA 89

Pannacotta gjord på kokos. Smaksatt med kardemumma och citron. Serveras med mörk choklad och färska bär.

Dryckesförslag: KaffeKarlsson

CHOKLADFONDANT 129

Varm chokladfondant serveras med vaniljglass, salt kolasås, färska bär samt kanderade hasselnötter.

Dryckesförslag: Rom

KAFFE PARFAIT 79

Serveras med rostade mandelflarn och rostad kokos.

Dryckesförslag: Rom

KATALANSK CHOKLADTRYFFEL MED AVEC 169

Chokladtryffel med smak av apelsin och kanel. Serveras med 2cl valfri avec och kaffe.

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