

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARK OCH OST 99 LITEN / 195 STOR

Svenska ostar och charkuterier. Serveras med fikonmarmelad och kex.

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

TÅNGKAVIAR PÅ CHIPS 89

Tångkaviar serveras på rotfruktschips med Dream Fraiche, finhackad rödlök samt citron och dill. (Vegansk).

Öl: Kronenburg 1664 Blanc Vin: Mas Pere Brut

CARPACCIO 99

Tunt skivat nötkött toppas med ruccola, pinjenötter, fetaost, krutonger samt crema di balsamico.

Öl: To Øl House of Pale Vin: Clay Creek Pinot Noir

CEVICHE 99

Ceviche på havsabborre serveras med cassavarotchips, rostad blomkålskräm, ramslöksolja,stångkaviar samt dill och citron.

Öl: Lagunitas Vin: Klingefus Riesling

PRIMÖRTALLRIK 99

Smörbakade morötter och sparris serveras på en bätt av hummus med rädisa, sockerärta och rödbeta samt rotfruktschips.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Rosato Rosé

VITLÖKSBRÖD 79

Gratinerat vitlöksbröd med mozzarella. Serveras med en side-sallad och aioli.

Öl: Innis&Gunn Vin: Piumarossa Rosato Rosé

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS BISHOPS BURGER 199

150g burgare på svenska nötkött, fetaostkräm, krispsallad, tomat, silverlök, cheddarost, bacon, pommes strips och hamburgerdressing

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS SOY BURGER 199

Vegan sojaburgare. Serveras med chilioli, sallad, tomat, syrad rödlök, ost samt pommes strips och chilioli-dipp.

Öl: Staropramen Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

FISH'N'CHIPS 199

Marinerad och friterad kolja serveras med dillslungade pommes strips, side-sallad, fänkålstartarsås samt citron.

Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Chardonnay

GNOCCHI 195

Gnocchi slungad i tomatsås serveras med prosociano (vegan parmesan), ramslöksolja och toppas med friterad grönkål. (Vegan).

Öl: TIH To Pick One Pils Vin: Magners Cider

NOTHING F!SHY'N'CHIPS 199

Nothing F!shy tempurafilé serveras med dillslungade pommes, side-sallad, fänkålstartarsås samt citron. (Vegan).

Öl: Mikeller Burst Vin: Masianco Pinot Grigio

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLANKSTEK 200G 279

Grillad flankstek med smörstekta primörer och aioli. Serveras med rödvinssås och pommes strips.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron De Ley Rioja

HAVSABBORRE 265

Inkokt havsabborre serveras med palsternackspuré, sås chablis, skogschampinjon, cocktailtomat, tångkaviar samt grönkålschips.

Öl: Erdinger Vin: Chablis

ANKBRÖST 279

Knaperstekt ankbröstfilé serveras med palsternackspuré, smörbakade primörer, cassavarotchips, cognacssås samt fetaostkräm.

Öl: To Øl House of Pale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

OXKIND 279

Nattbakad oxkind serveras med palsternackspuré, rödvinssås, timjansrostade krutonger, aioli, fetaost samt pinjenötter.

Öl: Bombardier Vin: Tommasi Merlot

DOVHJORT 279

Rostbiff på dovhjort serveras med rostad potatis, rostad blomkålskräm, lingon- och löksylt, rödbeta samt cognacssås.

Öl: Erdinger Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERTARTLETT 79

Varm rabarbertartlett serveras med jordgubbs- och flädorsorbet samt kanderade hasselnötter. (Vegansk).

Dryckesförslag: Xanté

CHOKLADFONDANT 79

Serveras med kanderade hasselnötter, salt kolasås och vaniljglass.

Dryckesförslag: Don Papa Rom

GOTLÄNDSK SAFFRANSPANNKAKA 79

Hembakad kaka på risgryn, serveras med vispad grädde och husets björnbärssylt.

Dryckesförslag: Irish Coffee

CHOKLADTRYFFEL 49

Para gärna ihop med 2cl valfri avec samt kaffe för 179:-

Dryckesförslag: Zacapa 23y, Kaffe

GLASS/SORBET 39/KULA

Vaniljglass eller jordgubbs- och flädorsorbet. Serveras med chokladsås.

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.

ORGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS