

SMÅRÄTTER

NÄSSELSOPPA 89KR

Med spenat och vitt vin, serveras med rostade frön, krutonger & örtsallad.
(VEGAN)

Öl: Pilsner **Vin:** Robert Klengenfus Riesling Signature AOC

SOTAD GRÖN SPARRIS 99KR

Serveras med ramslöksmajonnäs, olivolja och hackad rostad mandel. (SE)
(VEGAN)

Öl: Veteöl **Vin:** Domaine de Varoux Chablis AOC

"SAUSAGE ROLL" 99KR

Brittisk korv inbakad i smördeg, serveras med variation av lök & senap. (G)
(M)(SE)

Öl: Engelsk Ale **Vin:** Baron de Ley Rioja

KAMMUSSLA 89KR

Halstrad kammussla med brynt smör, blomkålspuré, örtrostad panko &
vattenkrasse. (G)(M)(F)

Öl: Saison **Vin:** Mas Pere Brut Seleccio

BISHOPS CHARKBRICKA LITEN/STOR 99KR/175KR

Tre sorters chark & tre ostar. Serveras med marmelad & friterat tunnbröd.
(G)(M)

Öl: Belgisk Dubbel **Vin:** Mont-Redon Reserve Côtes-Du-Rhone

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 55KR

Focaccia gratinerad med örtigt vitlökssmör & riven ost, serveras med aioli.
(G)(L)(M)(SE)

Öl: Lager **Vin:** Domaine de Varoux Chablis AOC

POMMES MED AIOLI 65KR

Nyfriterade pommes frites serveras med aioli. (SE)(VEGAN)

Öl: Lager **Vin:** Piumarossa Chardonnay / Mas Pere Brut Seleccio

ALLERGENER

(Ä) = ägg (G) = gluten (L) = laktos (F) = fisk/skaldjur
(SE) = senap (S) = selleri (M) = mjölkprotein (N) = nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER 150G 199KR

Från Sverige, Med krispsallat, tomat, pickles, vaddöcheddar, pommes och dip. (G)(L)(M)(SE)(S)

Öl: IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

BISHOPS ANDRA BURGER 150G 199KR

Från Sverige, Med chiliost, jalapenomajonnäs, baconkompott, pommes och dip. (G)(L)(M)(SE)(S)

Öl: IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

VEGANBURGARE 199KR

Med krispsallat, tomat, pickles, cheddar, pommes & dip. (G)(SE)
(VEGAN)

Öl: Pale Ale Vin: Piumarossa Rosato

FISH 'N CHIPS 199KR

Serveras med citron och myntadressing, grillad citron, friterad persilja & pommes. (G)(F)(SE)

Öl: Engelsk Bitter Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC

VEGAN FISH 'N CHIPS 199KR

Veteprotein serveras med citron och myntadressing, grillad citron, friterad persilja & pommes. (G)(F)(SE)

Öl: Engelsk Bitter Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC

ANKBRÖST 245KR

Rosastekt ankbröst från frankrike med confiterad potatis, vårlök, sotad färsk spetskål, apelsinsky & örtsallad. (M)

Öl: Mörk Ale Vin: Baron de Ley Rioja

TORSK & CHORIZO 225KR

Torsk serveras med variation av chorizo, rostad blomkål, blomkålspuré & vitvinsås (M)(F)(Å)

Öl: Veteöl Vin: Robert Klingenfus Riesling Signature AOC

RYGGBIFF 275KR

Svensk ryggbiff, serveras med confiterad potatis, semitorkade tomater, grön sparris och sauce robert. (M)

Öl: Imperial Stout Vin: Baron de Ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LÅNGBAKAD PLUMA 225KR

Svensk pluma, Serveras med ramslöksstuvade makaroner, rökt sidfläsk, syrlig lök (M)(G)

Öl: Porter Vin: Mont-Redon Reserve Côtes-Du-Rhone

VÅRSALLAD 225KR

Stekt chevre-ost, variation av betor, salladsmix, valnötter & timjanshonung. (G)(M)(N)

Öl: Gose Vin: Piumarossa Rosato

SOTAD SPETSKÅL 205KR

Sotad färsk spetskål med gotlandslinssallad gremolata, rostade frön, citron & myntadressing.

Öl: Torr Cider / Gose Vin: Mas Pere Brut Seleccio

RÄKSMÖRGÅS 225G 255KR

Serveras med citronnäs, ägg, gurka, cocktailtomat, picklad rödlök och dillpulver på rågbröd. (F)(Å)

Öl: Lager / Pilsner Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC

RÄKSALLAD 225G 255KR

Salladsmix, handskalade räkor, ägg, gurka, cocktailtomat, picklad rödlök och dillpulver. (F)(Å)

Öl: Lager / Pilsner Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

STICKY TOFFEE PUDDING 79KR

Serveras klassiskt med goa grejer och smarriga tillbehör. (G)
(M)(Ä)

Dryckesförslag: Bourbon: Knob Creek

"LEMON POSSET" 75KR

Sötsyrlig citrondessert, serveras i glas med färska bär. (Ä)
(G)(L)(M)

Dryckesförslag: Bourbon: Four Roses

RABARBERPAJ 65KR

Rabarberkompott med knäckiga havresmulor och
vaniljkräm. (VEGAN)

Dryckesförslag: Bourbon: Woodford Reserve

CHOKLADTRYFFEL 39KR

Fråga gärna efter kvällens smaker. (M)

Dryckesförslag: Bourbon: Buffalo Trace

KVÄLLENS GLASS 45KR

Fråga gärna efter kvällens utbud av glassar och toppings (Ä)
(L)

Dryckesförslag: Bourbon: Maker's Mark 46

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