

SMÅRÄTTER

NÄSSELSOPPA 115KR

Krämig soppa gjord på nässlor, spenat, schalottenlök vitt vin & havregrädde, Serveras med ramslöksolja och örtsallad. (VEGAN)

Öl: Veteöl/Torr Cider **Vin:** Sauvignon Blanc

PASTEJ 99KR

Lulles bredbara pastej serveras på danskt rågbröd med rårörda lingon, stekt svartrökt fläsk och smörgåskrasse. (G)(L)(F)(M)

Öl: Porter/Stout **Vin:** Pinot Noir

KALLRÖKT LAX 99KR

Serveras med picklad kålrabbi, rågsmulor och krassemajonnäs. (G)(Ä)(SE)(F)

Öl: Ale/Torr Cider **Vin:** Sauvignon Blanc

TOAST SKAGEN 115KR

Serveras klassiskt med stekt surdegsbröd, citron, dill & fint skuren lök. (G)(Ä)(F)(SE)

Öl: Lager/Pilsner **Vin:** Chardonnay

RÄKSMÖRGÅS HALV/HEL 120G/250G 135KR/245KR

Serverad på danskt rågbröd med citronnäs, ägg, isad rödlök, cocktailtomat, gurka, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Veteöl/Lager/Pilsner/Torr Cider **Vin:** Sauvignon Blanc

BISHOPS CHARKBRICKA 175KR

Två sorters svensk chark, tre sorters ost & ölkorv. serveras med marmelad & fröknäcke. (G)(L)(M)

Öl: Ale **Vin:** Riesling

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 55KR

Serveras med aioli. (G)(L)(M)(Ä)(SE)

Öl: Pilsner/Lager **Vin:** Chardonnay

ALLERGENER

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK 199KR

Sallat, biffotomat, picklad jalapeño, pepperjack, pommes, chipotlemajonäs (G)(L)(M)(Ä)(SE)

Öl: IPA/Porter Vin: Chardonnay/Pinot Noir

BISHOPS BURGARE 199KR

2x80g i brioche med emmentalerost, karamelliserad lök, ruccola, biffotomat, dressing, pommes. (Ä)(M)(L)(G)(SE)(S)

Öl: Porter/Ale Vin: Cabernet Sauvignon/Shiraz

FISH 'N CHIPS 199KR

Citron & dilldressing, hyvlad fänkålssallad, citron, dill & pommes. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Lager/Pilsner/Veteöl Vin: Sauvignon Blanc/Riesling

SHEPHERDS PIE 225KR

Mustig ragu av köttfärs, örter & gratinerat potatismos med cheddar. (G)(M)(L)(F)

Öl: Ale/Porter Vin: Shiraz

SURÖLSKOKTA MUSSLOR 175KR

Smaksatta med vitlök, fänkål, & suröl. Serveras med pommes, aioli och citron. (G)(M)(F)(Ä)

Öl: Saison/Veteöl Vin: Sauvignon Blanc

KALVRYGG 275KR

Serveras med stekt potatis, rökbakad stek & purjolök, & whisky-pepparsås (S)(M)

Öl: Stout/Porter Vin: Shiraz/Cabernet Sauvignon

CLUB SANDWICH 199KR

Surdegsbröd, kycklingfilé, isad rödlök, svartrokt sidfläsk, biffotomat, roman, dijonnäs & pommes. (SE)(G)

Öl: IPA/Porter Vin: Chardonnay/Pinot Noir

VÅRSALLAD 199KR

Med stekt kycklingfilé, sockerärter, rädisor, dijonnäs, picklad schalottenlök och rostad sötpotatis. (Ä)(SE)

Öl: Saison/Veteöl Vin: Sauvignon Blanc/Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VITLÖKSFRÄST GNOCCHI 189KR

Gnocchi fräst med vitlök, spenat, bakade tomater & vegansk "feta", örtsallad och rostade frön. (VEGAN)(G)

Öl: Veteöl/Saison **Vin:** Sauvignon Blanc

VEGANBURGARE 199KR

Sallat, biffomat, picklad jalapeño, vegansk ost, pommes, vegansk chipotlemajonnäs (G)SE

Öl: IPA/Porter **Vin:** Chardonnay/Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CREME BRULEE 115KR

Smaksatt med rostade hasselnötter och kaffeböner (Ä)(L)
(M)(N)

Dryckesförslag: Bourbon/Rom

CHOKLADFONDANT 115KR

Serveras med vegansk vaniljglass. (VEGAN)

Dryckesförslag: Bourbon/Rom

CHOKLADTRYFFEL 39KR

Fråga gärna efter kvällens smaker. (L)(M)

Dryckesförslag: Bourbon/Rom

KVÄLLENS GLASS 45

Fråga gärna efter kvällens utbud av glass och sorbet (Ä)(L)

Dryckesförslag: Bourbon/Rom

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