

# SMÅRÄTTER

- BISHOPS SNACKS- & CHARKBRICKA** ..... 115:-  
chark, ost, ölkorv, rökta mandlar & marinerade oliver  
*Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône*
- VITLÖKSBRÖD** ..... 69:-  
på ciabatta med tomatsallad  
*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Prosecco eller Cava*
- TOAST SKAGEN** ..... 145:-  
krämig räkröra serveras med grillat surdegsbröd, sallad & citron  
*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc*
- RÅBIFF** ..... 129:-  
med ramslöksmajonnäs, picklad rödlök, marconamandel & krasse.  
*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- VIT SPARRIS** ..... 125:-  
Vit sparris med krispig parmesan, regnbågsrom & smörsås.  
*Öl: Bitburger Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling*
- TARTAR PÅ GULBETA** ..... 95:-  
med rödbetscreme, dillolja, rostade valnötter & ruccola  
*Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOPS RÅKMACKA** ..... 225:-

med 150g handskalade räkor, ägghalvor, danskt rågbröd, majonnäs, citron, tomat, gurka & rödlök

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**SALLAD NICOISE** ..... 195:-

med tonfisk, potatis, kapris, oliver & ägg 63.

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Château Montaud rosé*

**FISH AND CHIPS** ..... 205:-

med mushy peas & tartarsås

*Öl: Bishops Finger på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**BISHOPS CHUCK BURGER** ..... 199:-

av högrek och bringa, serveras med klassisk hamburgerdressing, cheddarost, bacon, saltgurka, sallad, rödlök och tomat & pommes

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron de Lay, Rioja*

**VEGANSK BURGARE** ..... 195:-

vegansk burgare på sojaprotein med tomat, lök, saltgurka, violifeost. Serveras med pommes & dip

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

**NOT SO FISHY AND CHIPS** ..... 155:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

*Öl: Bombadier Ale på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**HALSTRAD REGNBÅGE** ..... 225:-

med säsongens primörer, nässelbeurre blanc & örtslungad potatis.

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**FLÄSKSCHNITZEL** ..... 215:-

med gröna ärtor, citron, ansjovissmör, rödvinssås serveras med pommes.

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**RYGGBIFF** ..... 255:-

med säsongens primörer, rödvinssås & örtslungad potatis.

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

---

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 89:-

klassisk Crème brûlée

**GLASSKULA** ..... 35:-/ PER KULA

välj mellan vanilj, choklad eller hallonsorbet eller ta en av varje

**GOTT TILL KAFFET** ..... 45:-

Snickerskaka (vegansk)

**VANILJGLASS** ..... 89:-

med kolasås, rostade jordnötter & rostad choklad.

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**