

SMÅRÄTTER

FRITERAD OSTBOLL 89

Friterad ostboll på västerbottensost smaksatt med jalapeno serveras med lättrokt creme fraiche

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Piumarossa Rosato

FRITERAD GREEN HERO CHILICHEESE 89

Friterad Green Hero Chilicheese med jalapenomajonnäs
Veganvänlig

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

LJUMMEN HUMMERSHOOTS 89

Ljummen hummershoots med asiatisk touch. Serveras med asiatisk gurka, färsk koriander och rostade sesamfrön

Öl: Kwak **Vin:** Mas Pere Cava

RÖKTA RÄKOR 99

Rökta räkor med aioli och vitlöksbröd

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

RÅBIFF 99

Råbiff med grillad whiskymajonnäs, picklad röd chili, västerbottensostcrisp och sotad lök

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Baron De Ley Rioja

BISHOPS CHARK & OST 99

Bishops Chark & Ost

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Baron De Ley Rioja

VARMA KYCKLINGVINGAR 99

Varma kycklingvingar 4st av svensk kyckling med picklad chili och ingefärsmajonnäs

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Fumées Blanches Rosé

VITLÖKSBRÖD Fyllt med MOZZARELLACHEDDAR 89

Vitlöksbröd fyllt med mozzarellacheddar toppas med persiljeolja och serveras med vitlöksmajonnäs

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

"MOULE FRITES ALÁ CHIMAY" 245

"Moule frites alá Chimay", ölkokta musslor med grädde, chili, vitlök, vin och grönsaksfräs. Serveras med pommes frites och aioli

Öl: Chimay vit **Vin:** Domaine De Varoux Chablis

NOT SO FISHY & CHIPS 199

Krispig filé av vetestärkelse, grillad citronremoulad, picklad lök, friterad grönkål och pommes frites. Veganvänlig

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Piumerossa Bianco Chardonnay

RIMMAD LÄTTRÖKT LAX 269

Rimmad lättrokt lax med örthollandaise, ljummen tomatsallad samt smörslungad färskpotatis

Öl: Chimay vit **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

FISH & CHIPS 199

Fish & Chips, ölpanerad MSC märkt kolja med grillad citronremoulad, picklad lök, friterad grönkål och pommes frites

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

CITRONTIMJANRISOTTO 199

Citrontimjanrisotto med veganskt cheddarcrisp, sparris, friterad kål samt örtolja, Veganvänlig

Öl: Twisted thistle IPA **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

SVENSK GRILLAD BIFF 170GR 275

Svensk grillad biff 170gr med kallslagen bearnaise, rödvinssås och pommes frites

Öl: Staropramen Granat **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

SVENSK GRILLAD ENTRECÔTE 220GR 369

Svensk grillad entrecôte 220gr med rostad paprika, gorgonzolasmör, rödvinssås & pommes frites

Öl: Staropramen Granat **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

STOR RÅBIFF 299

Stor Råbiff med grillad whiskymajonnäs, picklad röd chili, västerbottensostcrisp och sotad lök. Serveras med pommes frites

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Baron De Ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MAJSKYCKLINGFILÉ FRÅN SVENSKA GÅRDAR 245

Majskycklingfilé från Svenska gårdar med citrontimjanrisotto, parmesancrisp, sparris samt smörad kycklingbuljong

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Baron De Ley Rioja

SKAGENMACKA 225

Skagenmacka med handskalade räkor, dill, picklad lök, ägg, crispsallad och grillad citron. Serveras på smörstekt levainbröd

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Domaine De Varoux Chablis

KÖTTMACKA 205

Köttmacka på smörstekt levain med hickory-pulledpork, lök*2, jalapenomajonnäs, picklad chili samt crispsallad

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

BISHOPSBURGER GARLIC & CHEESE 199

150gr svenskt nötkött med potatobun, emmentalerost, sauterad lök, aioli, crispsallad och tomat. Serveras med pommes frites och dipp

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Baron De Ley Rioja

BISHOPSBURGER CHEESE & BACON 199

150gr svenskt nötkött med potatobun, cheddarost, bacon, picklad lök, tomat och crispsallad. Serveras med pommes frites och dipp

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Baron De Ley Rioja

VÄXTBASERAD BURGARE 199

150gr sojaprotein med potatobun, sauterad lök, bbqmajonnäs, crispsallad och tomat. Serveras med pommes frites och dipp Veganvänlig

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

BISTROSALLAD RÄKOR 205

Romansallad dressad med parmesan- och vitlöksmajonnäs, tomat, krutonger, hyvlad parmesan och picklad rödlök samt friterad grönkål

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

BISTROSALLAD KYCKLING/BACON ELLER HALLOUMI 199

Romansallad dressad med parmesan- och vitlöksmajonnäs, tomat, krutonger, hyvlad parmesan och picklad rödlök samt friterad grönkål

Öl: Budvar Budejovicky **Vin:** Piumarossa Bianco Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADTRYFFEL 39

Chokladtryffel smaksatt med whisky, toppas med rostad hackad chokladböna

Dryckesförslag: Bowmore 12 year

ROSTAD JORDGUBBSPARFAIT 79

Rostad jordgubbsparfait med vaniljzabaione & smulpajscrunch

Dryckesförslag: Martell VSOP

VANILJPANNACOTTA 79

Vaniljpannacotta med ananassallad smaksatt med chili och citrongräs, Veganvänlig

Dryckesförslag: Bumbu

CHOKLADFONDANT 79

Chokladfondant med ananassalsa samt en kula vaniljglass

Dryckesförslag: Bumbu

EN KULA GLASS 39

En kula glass med grädde, maränger och ditt val av topping; choklad/jordgubb/kolasås

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