

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 65

Parmesangratinerade, serveras med vitlöksdipp

Öl: Budvar **Vin:** Kumala Cape Classic Red

OST- & CHARKBRICKA 185 / 2 PERS

Kökets utvalda ostar och charkuterier som serveras med vitlöksdipp och kökets chips

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

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 75

Krämig med krutonger och örtolja

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc

RÅBIFF 95

Asiatisk råbiff med bakad äggula, syltad shitake, umami majonnäs chili och friterat rispapper

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

KÖKETS CHIPS 69

Kökets egenlagade chips som serveras med vitlöksdipp

Öl: Staropramen Granat **Vin:** Kumala Cape Classic Red

RÅRAKA 69

Krispig råraka som serveras med vispad smetana, hackad rödlök och tångrom

Öl: Staropramen Granat **Vin:** Les Fumes Blanches

RÄKTACO 125 / 2 ST

Vannameiräkor, Chilimajonnäs, koriander, sallad och syrad rödlök

Öl: Bitburger **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ANKLÅR	235
Konfiterat anklår serveras med svamprisotto och maderiasås	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
ENTRECÔTE	235
Potatisfondant, madeirasås, bearnaisesås och tomatsallad	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
TEXAS RED HOT CHILI	189
Corn bread, smetana, syrad lök, kökets chips, chili och koriander	
<i>Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	
OXFILÉPASTA	195
Krämig tagliatelle med champinjoner och parmesan	
<i>Öl: Bitburger Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
FISK- & SKALDJURSSOPPA	195
Lax, blåmusslor, kolja, räkor, potatis i saffransdoftande gryta med krutonger och örtolja	
<i>Öl: Bitburger Vin: Chablis</i>	
STEKT STRÖMMING	155
Potatispuré, skirat smör och rårörda lingon	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling</i>	
SVAMPRISSOTTO	169
Krämig risotto med säsongens svamp, serveras med rotfruktschips (Vegansk)	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron de Ley Reserva</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BURGARE - THE FAMOUS CHUCK 189

Serveras med kökets dressing, cheddarost, sallad, rödlök, pommes frites och vitlöksdipp

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

KÖTTFRI BURGARE 189

Sojabaserad. Serveras med kökets dressing, sallad, rödlök, pommes frites och dipp (vegansk)

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

FISH & CHIPS 195

Beer-batter panerad kolja, remouladsås, sallad, ärtstomp och pommes frites

Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

TOFU & CHIPS 189

Beer-batter panerad tofu, remouladsås, sallad, ärtstomp och pommes frites (vegan)

Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

NATTBAKADE KAMBEN 199

Glaserade med BBQ-sås, pommes frites, coleslaw, majskolv och vitlöksdipp

Öl: Bitburger Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

KOCKENS TIPS :) DAGSPRIS

Fråga oss gärna vad som serveras idag!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- CHOCORUTA (VEGAN)** 69
Serveras med vegansk vaniljglass och bärkompott
Dryckesförslag: Irish Coffee
- CHOKLADTRYFFEL** 35
Kökets tryffel som rullas i kakao
Dryckesförslag: Bailey's Irish Cream
- CREMA CATALANA** 65
Bakad vaniljkräm med smak av apelsin och bränt socker
Dryckesförslag: Kaffe Karlsson
- EN KULA GLASS** 39
Ber du snällt kanske du kan få chokladsås :)
Dryckesförslag: Stout
- PUNCH- & BLÅBÄRSPARFAIT** 49
Serveras med bärkompott
Dryckesförslag: Irish coffee

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