

# The Bishops Arms i Gamla stan

## Mellanrätter | Starters

---

<b>Lättsaltade chips med sikrom, vispad smetana, rödlök och gräslök</b>	<b>99:-</b>
Lightly salted crisps, Swedish caviar, sour cream, red onions and chives.	
<b>Husets plockbricka med charkuterier, lagrad ost och oliver</b>	<b>139:-</b>
House selection of charcuterie, matured cheese and olives <i>Budvar Pilsner   Domaine Mont-Redon Côte-du-Rhône</i>	
<b>Öjebyröra på smörstekt kavring, smaksatt med akvavit, dill och citron</b>	<b>149:-</b>
Toast Öjeby, crawfish tails flavoured with akvavit, served on bread with dill and lemon <i>Sierra Nevada Pale Ale   O.P Andersson Klar   Schumann-Nägler Riesling kabinett</i>	
<b>Gamla stans hedonistiska råbiff, serveras på en grillad ostmacka</b>	<b>159:-</b>
Bishops hedonistic steak tartare, served on a grilled cheese sandwich <i>Örebro Bitter   Adams Wein Spätburgunder</i>	
<b>Variationer på svamp – friterat, creme och inlagd</b>	<b>139:-</b>
Variations of mushrooms – fried, as a creme and pickled <i>Eriksberg Karaktär   Château Reynier Rouge</i>	

## Varmrätter | Main courses

---

<b>Gamla stans högrevsburgare med lökmajonnäs, bacon och pommes frites</b>	<b>189:-</b>
Gamla stans chuck roll burger, served with onion mayonnaise, sallad, tomatoes and fries <i>Sierra Nevada Pale Ale   Gnarly Head Zinfandel</i>	
<b>Gamla stans dubbla cheeseburgare – serveras med pommes frites</b>	<b>189:-</b>
Gamla stans double cheese burger – as it should be served with condiments and fries <i>Budvar, pils   Gnarly Head Zinfandel</i>	
<b>Fish and Chips, serveras med dillmajonnäs och pommes frites. Även som vegetarisk</b>	<b>189:-</b>
Fish and chips, served with lemon and a dill mayonnaise <i>Fuller's London Pride   Domain de Varoux, Chablis</i>	
<b>Röding med brynt smör, rostade gulbetor, samt potatis- och palsternackspuré</b>	<b>259:-</b>
Arctic char served with browned butter, yellow beets, capers and a potato- and parsnip purée <i>Staropramen Granat   Château Reynier Blanc</i>	
<b>300 gram biff med kappan, tre variationer av bearnaisesås samt friterad potatis</b>	<b>299:-</b>
300 grams of striploin, served with three variations of sauce bearnaise and fried potatoes <i>Fuller's ESB   Château Reynier Rouge</i>	
<b>Risottobollar med svampdemiglace, shiitake, friterad ostronskivling och parmesan</b>	<b>179:-</b>
Fried risotto with mushroom demi-glace, fried mushrooms and parmesan <i>Bitburger, pils   Adams Wein Spätburgunder</i>	
<b>Köksmästarmacka; sidfläsk, het bbq-sås, lökmajonnäs, picklad lök och tomat</b>	<b>169:-</b>
The chefs favourite sandwich: belly of pork, hot bbq-sauce, pickled onion and mayonnaise <i>Wisby pils   Schumann-Nägler Riesling Kabinett</i>	
<b>Dagens husman – fråga personalen för mer information</b>	<b>Dagspris</b>
Today's homely fare – cooked just like grandma used to. If she was a grumpy, bearded redhead	

## Ost och efterrätter | Cheeses and desserts

---

<b>Husets val av Svenska ostar, med knäcke och tomat &amp; paprikamarmelad</b>	<b>149:-</b>
The house selection of Swedish cheeses, served with a tomato- and paprika marmelade	
<b>Crème brûlée – världens bästa dessert</b>	<b>99:-</b>
Crème Brûlée – the best dessert in the world, yes... yes it is	
<b>Mandelgratinerat äpple med vaniljsås</b>	<b>85:-</b>
Almond covered apple with custard	

Om ni är ett större sällskap och vill vara säker på att få ett bord maila till: [gamlastan@bishopsarms.com](mailto:gamlastan@bishopsarms.com)

## Dryckeslista

Alltid på fat	Storlek	Pris
Staropramen Granat	40cl	69:-
Eriksberg Karaktär	40cl	69:-
Carlsberg Hof	40cl	69:-
Budvar	40cl	69:-
Bitburger	40cl	69:-
Wisby Pils	40cl	69:-
Sierra Nevada Pale Ale	40cl	89:-
Chimay (Varierande)	25cl	95:-
Erdinger Hefe	Pint	89:-
Guinness	Pint	89:-
Belhaven Twisted Thistle	Pint	89:-
Fullers London Pride	Pint	89:-
Fullers ESB	Pint	89:-

### Cider

Magners Irish Cider	Pint	89:-
Sommersby påron	33cl	85:-

### Mousserande/Champagne

	Pris
Deutz Brut Classic Champagne, Frankrike	95:-   495:-
Terra Serena piccolo, Italien	110:-

### Vitt/Rosé vin | White/Rosé wine

	Glas   Flaska
Kumala White Cape Classic, Sydafrika	79:-   349:-
Zonnebloem Sauvignon blanc, Sydafrika	89:-   369:-
Domaine de Veroux Chablis, Frankrike	89:-   369:-
Dom. Robert Klengenfus Riesling, Alsace, Frankrike	89:-   369:-
Ch. Reynier Blanc, Bordeaux, Frankrike	119:-   476:-
Schumann-Nägler Riesling Kabinett, Rheingau, Tyskland	119:-   476:-
Saint-Aubin, Bourgogne, Frankrike	525:-
La Tourelle Cinsault	79:-   349:-
M de Minuty Rosé	99:-   396:-

### Rött vin | Red Wine

	Glas   Flaska
Kumala Red Cape Classic, Sydafrika	79:-   349:-
Gnarly Head Old Vine Zinfandel, USA	89:-   369:-
Château Mont-Redon Côte du Rhône, Frankrike	89:-   369:-
Tommasi Appassionato, Italien	89:-   369:-
Allesverloren Shiraz, Sydafrika	89:-   369:-
Baron de ley Rioja, Spanien	89:-   369:-
Ch. Reynier Rouge, Bordeaux, Frankrike	119:-   476:-
Adams Wein Spätburgunder, Tyskland	125:-   499:-
Finca Valpiedra, Reserva, Rioja, Spanien	525:-
Garzòn Tannat, Uruguay	559:-
Parducci Cabernet Sauvignon, Montecino, Kalifornien, USA	559:-
Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape	599:-