

THE BISHOPS ARMS

SMÅRÄTTER

NÄSSELSOPPA	115:-
Ägg, creme fraiche och rågröd	
Öl: Budvar - 69:-	
Vin: Kumala vit - 79:-	
SARDELLER I OLIVOLJA	75:-
Citron, aioli, och bröd	
Öl: Kronenbourg blanc - 79:-	
Vin: Prosecco - 89:-	
CHARK OCH OSTBRICKA	95:-/145:-
Öl: Eriksberg karaktär - 69:-	
Vin: Baron de ley, rioja - 89:-	
BRUSCHETTA	75:-
Tomat, vitlök, chili och basilika	
Öl: Kronenbourg blanc - 79:-	
Vin: Riesling - 89:-	
PIMIENTO PADRONES	75:-
Salt, olivolja och parmesan	
Öl: Bombardier - 85:-	
Vin: Shiraz - 89:-	

- NÅGOT SÖTT -

TRYFFEL	35:-
PANNACOTTA	70:-
CRÈME BRÛLÉE	95:-
ABC MOUSSE (VEGANSK)	75:-

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS	165:-
Ölpanerad torsk, pommes frites, citron och remoulad	
Öl: ESB - 85:-	
Vin: Chablis - 89:-	
BISHOP'S CHUCK BURGER	175:-
180g burgare på högrek och bringa, tomat, ost, bacon, bbq majonnäs och pommes frites	
Öl: Bitburger - 69:-	
Vin: Zinfandel - 89:-	
FISK & SKALDJURSGRYTA	245:-
Tomatbaserad gryta med dagens fångst	
Öl: Erdinger hefe - 79:-	
Vin: Rosé Minuty - 89:-	
ENTRECOTE	275:-
Säsongens primörer, kryddsmör och rostad potatis	
Öl: Staropramen granat - 69:-	
Vin: Baron de ley, rioja - 89:-	
ÖLBRÄSSERAT HÖGREK	195:-
Sidfläsk, sockerärtor och rödbetor	
Öl: Röd Chimay - 92:-	
Vin: Tommasi graticcio - 89:-	
BAKAD AUBERGINE	175:-
Rotfruktschips, lök, kikärter och morot	
Öl: Budvar - 69:-	
Vin: Kumala röd - 79:-	
VARMRÖKT LAX	195:-
Romansallad, tomat, rödlök, quinoa och sojaböner	
Öl: Erdinger hefe - 79:-	
Vin: Chablis - 89:-	
MAJSKYCKLING	185:-
Sauce verde, potatis, nässlor och groddar	
Öl: Budvar - 69:-	
Vin: Kumala röd - 79:-	

THE BISHOPS ARMS

APPETIZERS

- NETTLESOUP** 115:-
Egg, creme fraiche and ryebread
Beer: Budvar - 69:-
Wine: Kumala white - 79:-
- ANCHOVIES IN OLIVEOIL** 75:-
Lemon, aioli, and bread
Beer: Kronenbourg blanc - 79:-
Wine: Prosecco - 89:-
- COLD CUTS AND CHEESE** 95:-/145:-
Beer: Eriksberg karaktär - 69:-
Wine: Baron de ley, rioja - 89:-
- BRUSCHETTA** 75:-
Tomato, garlic, chili and basil
Beer: Kronenbourg blanc - 79:-
Wine: Riesling - 89:-
- PIMIENTO PADRONES** 75:-
Salt, olive oil and parmesan
Beer: Bombardier - 85:-
Wine: Shiraz - 89:-

- SOMETHING SWEET -

- TRUFFLE** 35:-
- PANNACOTTA** 70:-
- CRÈME BRÛLÉE** 95:-
- ABC MOUSSE** 75:-
(VEGAN)

MAIN COURSES

- FISH & CHIPS** 165:-
Beerbattered cod, fries, lemon and remoulade
Beer: ESB - 85:-
Wine: Chablis - 89:-
- BISHOP'S CHUCK BURGER** 175:-
180g chuck and brisket burger, tomato, cheese, bacon, bbq mayonnaise and fries
Beer: Bitburger - 69:-
Wine: Zinfandel - 89:-
- FISH & SHELLFISH STEW** 245:-
Tomato based stew with todays catch
Beer: Erdinger hefe - 79:-
Wine: Rosé Minuty - 89:-
- RIB-EYE STEAK** 275:-
Seasonal vegetables, herb butter and roasted potatoes
Beer: Staropramen granat - 69:-
Wine: Baron de ley, rioja - 89:-
- BEERBRAISED CHUCK** 195:-
Pork, sugarpeas and beetroots
Beer: Red Chimay - 69:-
Wine: Tommasi graticcio - 89:-
- BAKED AUBERGINE** 175:-
Root vegetable chips, onion, chickpeas and carrot
Beer: Budvar - 69:-
Wine: Kumala red - 79:-
- SMOKED SALMON** 195:-
Romaine, tomato, red onion, quinoa and soybeans
Beer: Erdinger hefe - 79:-
Wine: Chablis - 89:-
- CORN CHICKEN** 185:-
Sauce verde, potatoes, nettles and sprouts
Beer: Budvar - 69:-
Wine: Kumala red - 79:-