

THE BISHOPS ARMS

Gustav Adolfs torg 49, Malmö | Tel. 040-66 44 878 | Öppettider: Mån – Fre 15.00 - 01.00 | Lör 13.00 - 01.00 | Sön 15.00 - 23.00 | Köket är öppet till 23.00

FÖRRÄTTER

RÅBIFF PÅ OXFILEÉ HALV 129:- / HEL 219:-
Serveras med klassiska tillbehör,
pommes frites och lökcrisp

BOUILLABAISSE HALV 109:- / HEL 189:-
Krämig fisksoppa med fänkål, anis,
saffransaioli och grillat bröd

HANDSKALADE RÄKOR HALV 98:-/HEL 175:-
På rågbröd med majonnäs,
ägg och citron

SVAMPTOAST PÅ BRIOCHE 129:-
Kantareller, portabello och skogschampinjoner med
jordärtskockschips och cognacssyltade tranbär på toast

PUBKLASSIKER

”THE FAMOUS CHUCK” 189:-
Hamburgare på brioche med umamiglaze,
bacon, biffomat, sallad och chili-pickles

PANKOPANERAD FISH N’ CHIPS 189:-
Med citrustartarsås och örtsallad

VEGANSK FISH N’ CHIPS 179:-
Gjord på marinerad tofu, serveras med
citrustartarsås och örtsallad

VEGETARISK BURGARE 179:-
Sojafärsbiff på brioche med umamiglaze,
morotschips, biffomat, sallad och chili-pickles

CAESARSALLAD 175:-
Med grillad majskeyckling,
balsamicosidflask och krutonger

HUVUDRÄTTER

HÖGREVSKILI / VEGCHILI 189:-
Ox- eller Oumphgryta med chili från Chiligaraget i
Höganäs, serveras med syrad rödlök, grillat bröd
och crème fraiche

LÄTTRIMMAD HÄLLEFLUNDRA 249:-
Med saltrostade betor, getost, anispicklad gurka
och citronsmörsås

GRILLAD ENTRECÔTE 269:-
Med Pommes Château, jalapeñosmör, black garlic-
sky och confiterad tomat

TILLTUGG

CHARKPLANKA 130:-
Med paté, rilette, charkuterier och olika inläggningar

OSTPLANKA 130:-
Med ostar från Ost&Vänner, marmelad och
saltrostade mandlar

DESSERTER

VÅR EGEN TRYFFEL 25:-

HUSETS SORBET 45:-
Med färska bär

FROZEN CHEESECAKE 95:-
Med kanderad ingefära och halloncoulis

ÄPPELPAJ À LA MODE 95:-
Serveras med vaniljglass, smaksatt med
bourbon och lönnsirap

ENLIGT BRITTISK PUBTRADITION
BESTÄLLER DU VID BARDISKEN.



FRÅGA OSS GÄRNA OM VAD MATEN
INNEHÅLLER IFALL DU ÄR ALLERGISK.

THE BISHOPS ARMS

Gustav Adolfs torg 49, Malmö | +46 (0)40-66 44 878 | Opening hours: Mon – Fri 3 p.m. - 1 a.m. | Sat 1 p.m. - 1 a.m. | Sun 3 p.m. - 11 p.m. | Kitchen open until 23.00

STARTERS

STEAK TARTAR HALF 129:- / BIG 219:-
Served with mustard, onion, horseradish,
egg yolk and French fries

BOUILLABAISSÉ HALF 109:- / BIG 189:-
Creamy fish soup with fennel, anise, saffron aioli and
grilled bread

HAND-PEELED SHRIMP HALF 98:- / BIG 175:-
On rye bread with mayonnaise,
egg, dill and lemon

MUSHROOM TOAST 129:-
Chanterelles and portobello in a creamy sauce on toasted
brioche with artichoke chips and cranberries

PUB CLASSICS

"THE FAMOUS CHUCK" 189:-
Hamburger with umami glaze, bacon, tomato lettuce
and chili pickles

FISH & CHIPS 189:-
With chili citrus tartar sauce and herb salad

VEGAN FISH & CHIPS 179:-
Made with tofu, served with citrus tartar sauce

VEGETARIAN BURGER 179:-
On brioche with umami glaze, crispy carrots, tomato,
lettuce and chili pickles

CAESAR SALAD 175:-
With grilled corn-fed chicken,
balsamic bacon & croutons

MAIN COURSES

BEEF CHILI / VEGETARIAN CHILI 189:-
Beef or Oumph stew with chilis from Chiligaraget in
Höganäs, served with pickled onions, sour cream
and grilled bread

LIGHTLY CURED HALIBUT 249:-
With salt roast beets, chèvre, anise pickled
cucumber, and lemon butter sauce

GRILLED RIB EYE STEAK 269:-
With Pommes Château, jalapeño butter, black garlic
sauce and tomato confit

SNACKS

CHARCUTERIE PLATTER 130:-
With assorted salamis, paté, rillettes and
pickles

CHEESE PLATTER 130:-
With cheese from Ost & Vänner, marmalade
and salt roasted nuts

DESSERTS

OUR HOME MADE TRUFFLE 25:-

A SCOOP OF SORBET 45:-
With fresh berries

FROZEN CHEESECAKE 95:-
With candied ginger and raspberry coulis

APPLE PIE À LA MODE 95:-
With vanilla ice cream, with bourbon and maple
syrup

PLEASE GO TO THE BAR WHERE WE BE HAPPY
TO TAKE YOUR FOOD AND DRINK ORDER.



PLEASE ASK US ABOUT WHAT
THE FOOD CONTAINS IF YOU ARE ALLERGIC.