

# THE BISHOPS ARMS

## SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 55:-  
med aioli  
Öl: Budvar - 69:-  
Vin: Kumala vit, Sydafrika - 79:-
- MATJESSILL** 105:-  
med syrad grädde, rödlök, potatis, brynt smör  
Öl: Bitburger - 69:-  
Vin: La Tourelle rosé, Frankrike - 79:-
- BISHOPS CHARKUTERIPLATTA**  
med ost, kallskuret, marmelad, dipp, 105:-/155:-  
grillat bröd, knäckebröd  
Öl: Eriksberg karaktär - 69:-  
Vin: Baron de Ley, Rioja, Spanien - 89:-
- TONFISK SASHIMI** 125:-  
med friterade glasnudlar, koriander, rädisa, chilimajonnäs  
Öl: Kronenbourg blanc - 62:-  
Vin: Robert Klingenfus Reisling, Tyskland - 89:-
- TOAST SKAGEN** 129:-/179:-  
med rostat bröd  
Öl: Oppigård Grim lager  
Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc, Sydafrika- 89:-
- GAZPACHO** 95:-  
med olivolja och krutonger  
Öl: Magners Cider- 85:-  
Vin: Minuty Rosé, Frankrike - 95:-

## - NÅGOT SÖTT -

- TRYFFEL** 38:-
- CRÈME BRÛLÉE** 95:-
- HALLONMOUSSE** 95:-  
MED LEMONCURD OCH  
KROSSADE DRÖMMAR
- VARIATION PÅ  
CHOKLAD** 95:-  
MED MYNTAMARINERADE  
BÄR
- GLASSTÅRTA** 95:-  
MED CASHEWNÖTTER OCH  
SALT KARAMELL  
(VEGANSK)

## VARMRÄTTER

- FISH & CHIPS** 160:-  
med mushy peas och tartarsås  
Öl: ESB - 85:-  
Vin: Dom de Vauroux, Chablis - 89:-
- BISHOP'S CHUCK BURGER** 175:-  
180g burgare på högre och bringa med goudaost, bacon, chipotlemajonnäs, rödlök, tomat, sallad och pommes frites  
Öl: Samuel Adams Boston lager - 72:-  
Vin: Gnarley Head, Zinfandel, USA - 89:-
- RÄKMACKA** 185:-  
med 150g handskalade räkor, levainbröd, majonnäs, ägg, citron, rödlök, tomat, gurka, sallad  
Öl: Bitburger - 69:-  
Vin: Minuty Rosé, Frankrike - 95:-
- VARMRÖKT LAX SALLAD** 170:-  
med linser, grillad paprika, ägg och chilimajonnäs  
Öl: Staropramen granat - 69:-  
Vin: Dom de Vauroux, Chablis - 89:-
- TOM YAM SOPPA** 195:-  
med confiterat kycklinglår från Bjäre och svart vitlöksaioli  
Öl: Erdinger Hefe - 75:-  
Vin: Robert Klingenfus Reisling, Tyskland - 89:-

## *ALLA RÄTTER NEDAN SERVERAS MED ÖRTSLUNGAD NYPOTATIS*

- HELSTEKT RÖDSPÄTTA** 225:-  
med champinjoner, pepparrot och citron  
Öl: Fullers ESB - 85:-  
Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc, Sydafrika- 89:-
- HÖGREV** 205:-  
Långtidsbakat grillat högre med primörsallad, rödvinsås och rostad paprikakräm  
Öl: Chimay Röd - 92:-  
Vin: Tommasi Appassionato, Italien - 89:-
- RYGGBIFF** 245:-  
med rucola vänd i tryffelmajonnäs, syrad lök och parmesan  
Öl: Rochfort 10 - 94:-  
Vin: Re Teodorico Amarone DOC, Italien - 125:-
- BAKAD ENDIVE** 205:-  
med tofu marinerad i koriander lime och chili och bönsallad  
Öl: Erdinger Hefe - 75:-  
Vin: Allesverloren, Shiraz, Sydafrika - 89:-

# THE BISHOPS ARMS

## APPETIZERS

- GARLIC BREAD** 55:-  
with aioli  
Beer: Budvar - 69:-  
Wine: Kumala white, South Africa - 79:-
- MATJES HERRING** 105:-  
with sour cream, red onion, new potatoes and browned butter  
Beer: Bitburger - 69:-  
Wine: La Tourelle rosé, France - 79:-
- COLD CUTS & CHEESES** 105:-/155:-  
with grilled bread, crispbread, dip and marmalade  
Beer: Eriksberg karaktär - 69:-  
Wine: Baron de Ley, Rioja, Spain - 89:-
- TUNA SASHIMI** 125:-  
with fried glass noodles, coriander, radish and chili mayonnaise  
Beer: Kronenbourg blanc - 79:-  
Wine: Robert Klingenfus Reisling, Germany - 89:-
- TOAST SKAGEN** 129:-/159:-  
creamy prawns on toast  
Beer: Oppigård Grim lager - 72:-  
Wine: Zonnebloem, Sauvignon Blanc, South Africa - 89:-
- GAZPACHO** 95:-  
with olive oil and croutons  
Beer: Magners Cider - 85:-  
Wine: Rosé Minuty, France - 89:-

## - SOMETHING SWEET -

- CHOCOLATE TRUFFLE** 38:-
- CRÈME BRÛLÉE** 95:-
- RASPBERRY MOUSSE WITH LEMON CURD AND CRUSHED COOKIES** 95:-
- A TRIO OF CHOCOLATE WITH BERRIES MARINATED IN MINT** 95:-
- ICE CREAM CAKE WITH CASHEW AND SALTED CARAMEL (VEGAN)** 95:-

## MAIN COURSES

- FISH & CHIPS** 160:-  
with mushy peas and tartar sauce  
Beer: ESB - 85:-  
Wine: Dom de Vauroux, Chablis, France - 89:-
- BISHOP'S CHUCK BURGER** 175:-  
180g chuck and brisket burger, gouda cheese, bacon, chipotle mayonnaise, red onion, tomato, salad and fries  
Beer: Samuel Adams Boston lager - 72:-  
Wine: Gnarley Head, Zinfandel, USA - 89:-
- SHRIMP SANDWICH** 185:-  
150 g hand-peeled shrimps, levain bread, mayonnaise, egg, lemon, red onion and salad  
Beer: Bitburger - 69:-  
Wine: Rosé Minuty, France - 89:-
- HOT SMOKED SALMON SALAD** 170:-  
with lentils, grilled pepper, egg and chili mayonnaise  
Beer: Staropramen granat - 69:-  
Wine: Dom de Vauroux, Chablis, France - 89:-
- TOM YAM SOUP** 195:-  
with confit chicken leg from Bjäre and black garlic aioli  
Beer: Erdinger Hefe - 75:-  
Wine: Robert Klingenfus Reisling, Germany - 89:-
- ALL DISHES BELOW ARE SERVED WITH HERB TOSSED NEW POTATOES*

- WHOLE ROAST PLAICE** 225:-  
with mushrooms, horseradish and lemon  
Beer: Fullers ESB - 85:-  
Wine: Mont-Redon Côtes du Rhône, France - 89:-
- BRISKET** 205:-  
slow cooked grilled brisket with spring vegetable, red wine sauce and cream of roast pepper  
Beer: Chimay Röd - 92:-  
Wine: Tommasi Appassionato, Italia - 89:-
- SIRLOIN STEAK** 245:-  
with rocket and truffel mayonnaise salad, pickled onion and parmesan  
Beer: Rochfort 10 - 94:-  
Wine: Re Teodorico Amarone DOC, Italia - 125:-
- BAKED ENDIVE** 205:-  
with marinated tofu and bean salad  
Beer: Erdinger Hefe - 75:-  
Wine: Allesverloren, Shiraz, South Africa - 89:-