

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA (L) (G) 2P 230:- / 1P 115:-

Urval av svenska charkuterier som tryffelsalami, Prosciutto Crudo, Coppa med västerbottenost, grevé och egengjord knäcke med fikonmarmelad.

Öl: Budvar **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

CHÈVRE OCH CROSTINI (G) (L) 85:-

Rostade rödbetor med smulad Chèvre, friterad spenat, crostini och balsamicoreduktion.

Öl: Lagunitas **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

CEVICHE Á LA CHILE (G) 170:- / 95:-

Citron- och limemarinerad kolja och räkor i en magisk sydamerikansk tappning. Serveras med olivrostad bröd.

Öl: Bitburger **Vin:** Chabli

ÖL- OCH GRÄDDKOKTA MUSSLOR (G) 175:- / 99:-

Öl- och gräddkokta blåmusslor med saffran som serveras med grillat bröd.

Öl: Erdinger Hefe-Weisse **Vin:** Robert Klingenfus Signature Riesling

VITLÖKSBRÖD (G) 60:-

Grillat vitlöksbröd som serveras med tzatziki, rödlök och oliver.

Öl: Poppels London lager (glutenfri) **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

VITLÖKSFRÄSTA RÖDBETOR OCH SPARRIS (G) 85:-

Vitlöksfrästa rödbetor och sparris med balsamicoreduktion, friterad spenat, rostat bröd och hummus.

Öl: Poppels London lager (glutenfri) **Vin:** Kumala Cape Classic White

SVAMPTOAST (G) (L) 95:-

Ört- och vitlöksrostad svamp med färskost på grillat ciabattabröd.

Öl: Staropramen granat **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH'N'CHIPS (G) 189:-

Vår hemmagjorda Fish'n'Chips som serveras med pommes, sallad samt curry-remoulad.

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

TORSKRYGG 239:-

Halstrad torskrygg med pressad potatis, pumpapuré, kapris och brynt smör.

Öl: Fullers Vin: Chablis

GÖS 249:-

Halstrad gösfile med pressad potatis och citrondoftat smör.

Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

SLIDERS AROUND THE WORLD (G) 219:-

3 olika miniburgare i bao buns med smaker hämtade från Asien, Sydamerika och Europa.

Öl: Bitburger Vin: Baron de Ley rioja

BISHOPS LYX (L) (G) 219:-

Dubbelpattie burgare serverad på briochebröd med gruyère och honeymustaddressing. Serveras med pommes och tryffelmayo.

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Allesverloren Shiraz

BISHOPSBURGARE (L) (G) 189:-

160g burgare som serveras med bröd, cheddarost, bacon, sallad, tomat, och dressing. Till det kommer pommes och chipotledippa.

Öl: Budvar Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

VEGOBURGARE (G) 189:-

Soyaburgare som serveras med vegobröd, burgardressing, sallad, tomat, sötpotatispommes och en hummusdippa.

Öl: Poppels London Lager (glutenfri) Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

ENTRECOTÉ 315:-

Grillad entrecôte med klyftpotatis, bearnaisesås, rödvinsås och grillade grönsaker.

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Black stallion cabernet sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLAP STEAK 269:-

Lågtempad bogfilé med klyftpotatis på en bädd av blandsvamp och rostade morötter som serveras med mustig rödvinssås.

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Black stallion cabernet sauvignon

STEAK SANDWICH (G) 215:-

Finskuren karré som serveras på grillat ciabatta med fetaost, oliver, sallad och tzatziki tillsammans med pommes.

Öl: Carlsberg hof Vin: Kumala

OUNPH SANDWICH (G) 215:-

Pulled oumph som serveras på grillat ciabatta med oliver, sallad och hummus tillsammans med pommes.

Öl: Carlsberg hof Vin: Kumala

KYCKLINGSALLAD (G) 195:-

Grillad kycklingbröstfilé med balsamicoreduktion i en bädd av mixsallad, tomat, gurka, paprika och grillat bröd.

Öl: Bitburger Vin: Kumala

EXTRA TILL ÖLEN 90:-

Vi har kycklingvingar, lökringar även som veganska. Till det finns chipotledippa, cheddarsås och hummus att välja på.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT (L) (G) 85:-

Traditionell fransk efterrätt, ringlad med halloncoulis och med färska bär. Serveras med vaniljglass

Dryckesförslag: Rom; fråga baren.

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS (L) (G) 79:-

Klassisk gammeldags vaniljgräddglass som serveras med chokladsås samt väffelrån.

Dryckesförslag: Kaffe med Avec

SORBET (LIME-FLÄDER) 85:-

En lime-fläder sorbet som serveras med frukt samt halloncoulis.

Dryckesförslag: Liefmans Fruitesse

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