

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 65:-

Grillat vitlöksbröd som serveras med örtmarinerade oliver och aioli.

Öl: Budvar **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

KLASSISK RÅKMACKA 145:-

Vår klassiska räkmacka serveras på ciabatta med 90g räkor, ägg, finhackad rödlök.

Öl: Hoegaarden Wit **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

CHARKBRICKA 2P 230:-/ 1P 115:-

Blandade charkuterier samt ostar, serveras med crustini, marinerade oliver och aioli.

Öl: Staropramen granat **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

QUESADILLAS 95:-

Quessadillas med ert val av pulled pork, fisk, kyckling eller veganskt. Serveras med klassiska tillbehör.

Öl: Budvar **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

GRÄDDKOKTA MUSSLOR 175:-/ 115:-

Öl och gräddkokta blåmusslor . Serveras med grillat vitlöksbröd och aioli.

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

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGARE 199:-

150g burgare med bacon, cheddarost, strimlad sallad, tomat och burgardressing. Serveras med pommes frites och chipotlemayo.

Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

FISH & CHIPS 199:-

Vår hemgjorda Fish & Chips. Panerad koljafilé som serveras med pommes frites, sallad och en Dansk remouladsås

Öl: Budvar Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

KENTUCKY STYLE CHICKEN BURGER 199:-

Kentucky style chickenburger i bröd med strimlad sallad, tomat, ost och cheddarsås. Serveras med pommes frites samt en chunky salsa.

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Allesverloren Shiraz

SOYA BURGARE (VEGAN) 199:-

Vår soja burgare med bröd, sallad, tomat, cheddarost hamburgardressing. Till detta serveras det pommes, lökringar och chipotledippa.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

LYXBURGARE 219:-

Lokalt producerat kött med bacon, jalapenocheddar, strimlad sallad, tomat, picklad rödlök, pepperjack/cheddar ost samt pommes och chipotlemayo.

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

ENTRECÔTE 329:-

Klassisk grillad entrecôte med, bearnaise, rödvinsås och wokade grönsaker. Serveras med pommes.

Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

CHEF'S GRILLPLATTA 259:-

Köksmästarens grillplatta med pluma, chorizo, karré, majs, pico de gallo, sallad och wokade grönsaker. Serveras med pommes och bearnaise.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron De Ley Reserva Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD LAX 215:-

Grillad laxfilé med smörstekt potatis, varma grönsaker, cidersås, citron och stenbitsrom.

Öl: Bitburger Vin: Chablis

SALLAD MED RÄKOR 235:-

Salladsmix med 140g räkor, ägg, cocktailtomater, gurka, rödlök. Serveras med grillad ciabatta.

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

QUESADILLAS SLIDERS 265:-

3 stycken "mexicanstyle quesadillas" med pulled pork, pulled chicken och friterad fisk. Serveras med tillhörande såser och sallad.

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

OUMPH & SVAMP QUESADILLAS 265:-

Vår veganska quesadillas med BBQ oumph, fajitas oumph och sauterade svampar.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Natureo Garnach - Syrah AF

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 85:-

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

Dryckesförslag: Rom; fråga baren

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS 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