

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 65:-

Grillat vitlöksbröd som serveras med örtmarinerade oliver och aioli.

Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

SVAMP TOAST 115:-

Grillad majsstoppad baguette med en höstig svampstuvning.

Öl: Wells Bombadier 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

JULSKINKSMÖRGÅS 99:-

Griljerad julskinka på rågbröd med äppelciderkokt rödkål och citruspicklade senapsfrön.

Öl: Jämtlands julöl Vin: Flagstone Music Room

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGARE (G) (L) 199:-

150g Black Angus burgare med bacon, pepperjack ost, strimlad sallad, tomat och chipotledressing. Serveras med pommes frites samt en dipp

Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

FISH & CHIPS (G) 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 (G) (L) 199:-

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

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Allesverloren Shiraz

SOYA BURGARE (VEGAN) (G) 199:-

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

Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

LYXBURGARE (G) (L) 219:-

Lokalt producerat kött med bacon, jalapenocheddar, strimlad sallad, tomat, picklad rödlök, peppar jack ost samt pommes och chipotelmayo.

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 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 och stenbitsrom.

Öl: Bitburger Vin: Chablis

KYCKLING SALLAD (G) 195:-

Chipotlegrillad kyckling filé med krutonger, picklad rödlök och Rhode Island sås i en krispig sallad.

Öl: Bitburger Vin: Mont Redon Rhone Reserve Blanc

QUESADILLAS SLIDERS (G)(L) 265:-

3 stycken Quesadillas med pulled pork, pulled chicken och friterad fisk. Serveras med tillhörande såser och sallad.

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