

SMÅRÄTTER

TYROSALATA (G) 79:-

Vispad fetaost-dipp med körsbärstomater, oliver, vitlök, oregano, olivolja och hemmagjord crostini

Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VITLÖKSBRÖD (G) 65:-

Grillat vitlöksbröd, serveras med örtmarinerade oliver samt aioli

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

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

Talegio, mozzarella, milanosalami, coppa di parma, lufttorkad skinka serveras med crostini, marinerade oliver och aioli.

Öl: Samuel Adams Hazy IPA Vin: Baron De Ley Reserva Rioja

CROSTINI PROSCIUTTO MED PÄRON & HONUNG (G) 85:-

Hemmagjord crostini, serveras med prosciutto, päron och ringlad honung

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

VITLÖKSSVAMPS-CROSTINI (G) 80:-

Hemmagjord crostini som serveras med vitlöksfrästa champinjoner

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis

KLASSISK CROSTINI BRUSCHETTA (G) 75:-

Hemmagjord crostini som serveras med tomat, vitlök och basilika

Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

OLIV-CROSTINI (G) 75:-

Hemmagjord crostini som serveras med örtmarinerade oliver

Öl: Staropramen Granat Vin: Domaine de Vauroux Chablis

ÖLKOFTA MUSSLOR STOR 185:- / LITEN 125:-

Ölkokta 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 (G) (L) 199:-

Serveras med karamelliserad lök/baconröra, Monterey Jack och cheddarost, strimlad sallad, hamburger dressing, pommes samt dippa

Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

FISH & CHIPS (G) 199:-

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

Öl: Budvar Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

KENTUCKY STYLE CHICKEN BURGER (G) (L) 199:-

Kentucky style chickenburger i bröd med strimlad sallad, tomat, cheddar/ jalapeño-dressing. Serveras med pommes frites samt en bearnaise dippa

Öl: Samuel Adams NEIPA Vin: Allesverloren Shiraz

SOYA BURGARE (VEGAN) (G) 199:-

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

Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

STEAK SANDWICH (G) 259:-

Grillat bröd med lågtempad oxbringa, dijonsenaps-sås, karamelliserad lök/ baconröra, tomat, sallad, pepper jackost samt pommes.

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

ENTRECÔTE 349:-

Klassisk grillad entrecôte med cowboy butter, grillad majs och tomat, smashed potatoes samt en mexikansk sallad

Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

CHEF'S GRILLPLATTA 269:-

Köksmästarens grillplatta med pluma, chorizo, karré, cowboy butter, grillad och tomat, smashed potatoes, mexikansk sallad samt bearnaisesås

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

OUMPH STEAK SANDWICH (G) 215:-

Grillat bröd med dijonsenaps-sås, lökringar, tomat, sallad och violife-ost.
Serveras med pommes.

Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis

KOLJAFILÉ SICILIAN 215:-

Koljafilé på sicilianskt vis, serveras med oliver, körsbärstomater, lök,
vitvinsås samt smashed potatoes.

Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis

ANTIPASTO SALLAD (G) 215:-

Somrig sallad med körsbärstomater, lök, gurka, mozzarella, italiensk
salami, honeymustard-dressing samt crostini

Öl: Budvar Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

BUFFALO CHICKEN SALLAD 195:-

Mixsallad med kyckling i buffalo stil med körsbärstomater, lök, gurka samt
en honeymustard-dressing

Öl: Carlsberg Hof Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT (L) 105:-

Traditionell fransk efterrätt, ringlad med jordgubbs-coulis och med färska bär. Serveras med vaniljglass.

Dryckesförslag: Rom; fråga baren

VANILJGLASS MED CHOKLADSÅS (G) (L) 85:-

Klassisk gammeldags vaniljgräddglass som serveras med chokladsås samt väffelrån.

Dryckesförslag: Kaffe med Avec

SORBET (LIME-FLÄDER) 95:-

En lime-fläder sorbet som serveras med frukt samt jordgubbs-coulis.

Dryckesförslag: Liefmans Fruitesse

LEMON POSSET 80:-

Krämig elegant dessert med somrig citronsmak.

Dryckesförslag: Robert Klingenfus Riesling

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