

SMÅRÄTTER

RÖKT HJORTHJÄRTA	109
Serveras med rotselleripuré, syrade kantareller, lingonröra, krasse	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Three Finger Jack Old Vine Zinfandel</i>	
GRILLAD KAMMUSSLA	99
Serveras med ramslöksolja, örtsallad, citruskräm samt rädisa	
<i>Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Saint Aubin Vielle Vignes</i>	
PATATAS BRAVAS (VEGAN)	89
Serveras med salsa brava, grillad grön sparris samt aioli	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron de Ley Reserva</i>	
VITLÖKSBRÖD	79
Västerbottenostgratinerad ciabatta, serveras med aioli samt sallad	
<i>Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge</i>	
OSTAR & CHARKUTERIER	115/209
Innehåller råvaror efter säsong. Brie, mögelost, cheddar, korv, charkuterier, oliver, husets marmelad samt knäckebröd	
<i>Öl: Duchesse de Bourgogne Vin: Mont-Redon Chateaneuf du Pape</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KRONHJORTSYTTERFILÉ 289

Serveras med rotselleripuré, bakad morot, syrade kantareller, friterad kulpotatis, syltad mangold samt balsamvinägersky

Öl: *Old Speckled Hen Ale* **Vin:** *Château Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape*

GRILLAD HAVSKATTSFILÉ 259

Serveras med färskpotatis, ramslöksinlagd forellrom, bakad broccoli, syrad morot samt skaldjurssås

Öl: *Bitburger Premium Pils* **Vin:** *Zonnebloem Sauvignon Blanc*

CONFITERAT ANKLÅR 239

Serveras med färskpotatis, bakad morot, syrade kantareller, citruskräm, gulbetschips, syltad mangold samt balsamvinägersky

Öl: *Fuller's London Pride* **Vin:** *Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

GNOCCHI DE PAPA (VEGETARISK/VEGAN) 199

Serveras med spenat, ramslöksolja, grön sparris, tomatsås samt pecorino romano ost

Öl: *This Is How - How To Highlight IPA* **Vin:** *Baron de Ley Reserva*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD ENTRECÔTE 250G 298

Grillad entrecôte från Norrbottensgården, serveras med primörer, ramslöksmajonnäs, friterad kulpotatis samt rödvinssås

Öl: Grimbergen Double-Ambrée Vin: Baron de Ley Gran Reserva

THE FAMOUS CHUCK BURGER 160G 189

Hamburgare på högre serveras med bacon, cheddarost, ramslöksmajonnäs, sallad, tomat, picklad silverlök samt pommes frites

Öl: Fuller's London Pride Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

FISH N`CHIPS 189

Marinerad & friterad koljafilé serveras med dillpomes, sallad samt fänkålstartar

Öl: Oppigårds Hedemora Pilsner Vin: Kumala Cape Classic White

BISHOP VEGAN BURGER 169

Serveras med sallad, pico de gallo, picklad rödlök, ost, jalapeñomajonnäs samt pommes frites.

Öl: This is How - How To Highlight IPA Vin: Baron de Ley Reserva

HUSETS FISK- OCH RÄKSOPPA 169

Serveras med lax, räkor, aioli, gräslök samt bröd

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Saint Aubin Vielle Vignes

KOCKENS SPECIAL 169

Variande rätter från köket - fråga gärna vår personal vad som erbjuds idag samt vilken dryck som passar.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

KAFFE & TRYFFEL 89

Kaffe, 2cl avec samt husets chokladtryffel

Dryckesförslag: Ron de Jeremy

CHEESECAKE MED PERSIKA OCH HALLON 79

Serveras på bädd av havrecrunch

Dryckesförslag: Timmermans Peach Lambicus

HALLONGLASS 69

Serveras på en bädd av browniesmulor, salt karamellsås, hallon samt friterade bananchips

Dryckesförslag: Timmermans Framboise Lambicus

VEGANGLASS 69

Serveras med persikakompott

Dryckesförslag: Timmermans Peach Lambicus

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