

SMÅRÄTTER

- RÖKT KRONHJORTSINNANLÅR** 119
Serveras med palsternackskräms, betor, shiitakesvamp samt brynt smör
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel
- VARMRÖKT LAX- & RÄKRÖRA** 109
Serveras med bröd samt syrad fänkål
Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling
- SVAMPTOAST (VEGAN)** 99
Serveras med grillat bröd, svampkräm samt stekt svamp
Öl: Trappistes Rochefort 8 Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge
- VITLÖKSBRÖD** 89
Västerbottenostgratinerad ciabatta, serveras med aioli samt sallad
Öl: Budvar Vin: Baron de Ley Reserva
- BISHOP SVENSKA OST & CHARKBRICKA** LITEN 115 / STOR 230
Serveras med tryffelsalami, prosciutto crudo, coppa, västerbottensost, Linus kittost, knäckebröd samt fikonmarmelad
Öl: Duchesse de Bourgogne Vin: Mont-Redon Chateaneuf du Pape

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

RENINNANLÅR 299

Serveras med rödbetskroket, palsternackspuré, betor, shiitakesvamp, syrade kantareller samt portvinssås smaksatt med rosmarin

Öl: Grimbergen Double-Ambrée Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

KNAPERSTEKT ANKBRÖST 259

Serveras med rostade rotfrukter, palsternackspuré, mandelpotatischips, plommon samt portvinssås smaksatt med rosmarin

Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge

SMÖRSTEKT TORSKRYGG 249

Serveras med potatispuré, forellrom inlagd i örtolja, syrade primörer samt kantarellsås

Öl: Erdinger Weißbier Hefe Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

NATTBAKAD VILDSVINSKARRÉ 239

Serveras med smörhalstrad spetskål, potatispuré, äpple, dill samt äppelcivervinägersås

Öl: Fuller's London Pride Vin: Baron De Ley Reserva

ROTSSELLERI & SHIITAKESVAMP (VEGAN) 199

Grillad Rotselleri samt stekt svamp serveras med svampkräm, rostad pumpa, krämig tryffelsky samt mandelpotatischips

Öl: Poppels London Lager Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD ENTRECÔTE 250G 299

Grillad entrecôte från Norrbottensgården serveras med rostade rotfrukter, café de paris-smör samt rödvinssås

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

THE FAMOUS CHUCK BURGER 160G 195

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

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

FISH N`CHIPS 189

Marinerad & friterad koljafilé serveras med dillpommes, sallad samt fänkålstarter

Öl: Poppels London Lager Vin: Kumala Cape Classic White

BISHOP VEGAN BURGER 179

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

KRÄMIG PUMPA- & SVAMPSOPPA 169

Serveras med stekt svamp samt vitlöksbröd

Öl: Staropramen Granat Vin: Naudin Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE	79
Serveras med färska bär	
<i>Dryckesförslag: Diplomatico Reserva Exclusiva</i>	
VITCHOKLAD- & MATCHAPARFAIT	79
Serveras med havrecrunch	
<i>Dryckesförslag: Limoncello</i>	
KARAMELLISERAD BANAN (VEGAN)	79
Serveras med chokladglass, hjortronkompott samt havrecrunch	
<i>Dryckesförslag: Matusalem Gran Reserva Solera</i>	
CHOKLADKAKA	79
Serveras med hallonsorbet, salt karamellsås, hallon samt friterade bananchips	
<i>Dryckesförslag: Timmermans Framboise Lambicus</i>	
KAFFE & TRYFFEL	99
Kaffe, 2cl avec samt husets chokladtryffel	

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