

SMÅRÄTTER

TARTAR 119:-

Tartar på innanlår, kapris, krasse och riven pepparrot. Serveras med friterat rispapper och pepparrotskräm.

Öl: Erdinger Weißbier Hefe Vin: Robert Klingenfus Signature

MOULES PAIN 129:-

Vitvinskokta musslor serveras i en gräddsky med grillat italienskt lantbröd, aioli och färska örter.

Öl: Leffe Blonde Vin: Terra Serena Prosecco DOC Treviso

SVAMPTOAST 99:-

Vitlöks- och timjanstekt skogssvamp i gräddstuvning på grillat bröd, serveras med parmesankräm och toppad med grillad enokisvamp.

Öl: Rochefort 8 Vin: Franck Millet Sancerre

POTATISMOCHI (VEGAN) 79:-

Krispiga potatisrullar med svampfyllning. Serveras med chiliaioli, riven ost och friterad grönkål.

Öl: Session IPA Vin: Franck Millet Sancerre

VITLÖKSBRÖD MED PIMIENTOS DE PADRON 79:-

Gratinerat vitlöksbröd, serveras med Pimientos de Padron samt aioli.

Öl: TIH Just Pick One Pils Vin: Baron De Ley Reserva

BISHOPS OST OCH CHARKBRICKA LITEN:119 STOR: 239

Tre olika charkuterier och tre olika ostar. Serveras med fikonmarmelad, husets marinerade oliver och knäckebröd.

Öl: Duchesse de Bourgogne Vin: Mont-Redon Chateauneuf-du-Pape

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

NATTBAKAT LAMMLÄGG 299:-

Serveras med palsternackspuré, timjanrostade rotfrukter, ugnsbakade kvisttomater och rödvinssås med rosmarin. Toppas med pommes pinnes.

Öl: Chimay Röd/Blå Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

PÄRLHÖNA 289:-

Serveras med palsternackspuré, krispigt sidfläsk, syrad rödkål, parmesankräm samt cognacsås.

Öl: Wychwood Hobgoblin Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

SMÖRSTEKT RÖDINGFILÉ 289:-

Serveras med potatismochi fylld med timjanstekt svamp, sås chablis, syrade grönsaker och krasseolja.

Öl: Session IPA Vin: Naudin Chablis

BAO BUNS MED JACKFRUIT (VEGAN) 229:-

Fyllda med glazed jackfruit, kimchi, syrad rödkål och chiliaioli. Serveras med brytböner slungade i chiliolja och friterad grönkål.

Öl: Erdinger Weißbier Hefe Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RYGGBIFF 250G 299:-

Grillad ryggbiff med kappa serveras med ädelostkräm, timjanrostade rotfrukter, rödvinssås samt pommes strips.

Öl: Guinness Vin: Re Teodorico Amarone

THE FAMOUS CHUCK BURGER 150G 199:-

Högrevsburgare. Serveras med rödlöksmajonnäs, krispsallad, tomat, cheddarost, bacon och karamelliserad gul lök samt pommes strips.

Öl: Fuller's ESB Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

FISH'N'CHIPS 199:-

Marinerad och friterad koljafilé serveras med dillpommes, sallad och fänkålstartarsås.

Öl: Pilsner Urquell Vin: Naudin Chablis

BISHOPS VEGAN BURGER 199:-

Burgare på sojafärs. Serveras med sallad, tomat, picklad rödlök, ost, chiliaioli samt pommes strips.

Öl: Bombardier Vin: Baron De Ley Reserva

KVÄLLENS RÄTT

Fråga servisen om kvällens rätt!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 99:-

Varm chokladfondant serveras med vaniljglass och salt karamellkräm.

Dryckesförslag: Diplomatico Reserva Exclusiva

CREMA CATALANA 99:-

Serveras med färska bär.

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

VINTERÄPPLE 99:-

Varm äppeltartelett, serveras med vaniljglass, salt karamellsås och kanderade hasselnötter samt ängssyra.

Dryckesförslag: Päron Spritz

PÄRON (VEGAN) 89:-

Inkokt päron, serveras med bärcoulis och färska bär.

Dryckesförslag: Flädercollins

KAFFE & TRYFFEL 129:-

Kaffe, 2cl avec samt husets chokladtryffel.

Dryckesförslag: Hell or High Water Rom, Grönstedts Monopol VSOP, Busnel Calvados VSOP

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