

SMÅRÄTTER

RÖKTA RÄKOR 150G 119:-

Serveras med aioli och grillat italienskt lantbröd.

Öl: Erdinger Weißbier Vin: Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA 89:-

Serveras med en citruslungad fänkålscrudité och aioli.

Öl: Lindemans Lambic Äpple Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

VITLÖKSBRÖD 89:-

Gratinerat vitlöksbröd med mozzarella. Serveras med en somrig side-sallad och aioli.

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

CEVICHE MANGO 99:-

Skivad hälleflundra som badat i citronjuice. Serveras med mangosalsa på en bädd av rispapper.

Vin: Kumala Chardonnay

BISHOPS OST OCH CHARKBRICKA LITEN 139:- / STOR 259:-

Tre sorters chark, två sorters ost. Serveras med husets marinerade Oliver, crisp och fikonmarmelad.

Öl: Verhaeghe Duchesse de Bourgogne Vin: Mont-Redon Châteauneuf-du-Pape

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MAJSKYCKLING 249:-

Ugnstekta, chilimarinerade kycklingdrumsticks i somrig Coq Au Vin-buljong. Serveras med knaperstekt sidfläsk, potatispuré, parmesankräm

Öl: Guinness Vin: Pinot Noir

SALSICCIA 239:-

Grillad italiensk färskkorv. Serveras med grillade cocktailtomater, coleslaw, potatispuré, dijonkräm och en rödvinssås med rökt svamp.

Öl: Fuller's ESB Vin: Tommasi Chiaretto di Bardolino

FLANKSTEK 249:-

Grillad flankstek. Serveras med en somrig sallad, aioli och pommes strips.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine Franck Millet Sancerre Rosé

THE FAMOUS CHUCK BURGER 199:-

Serveras med dijonkräm, krispsallad, tomat, cheddarost, bacon, pommes strips samt husets hamburgerdressing.

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

BISHOPS NATURLI' BURGER 199:-

Vegansk burgare gjord på soja. Serveras med chiliaioli, krispsallad, tomat, syrad rödlök, ost och pommes strips.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron De Ley Reserva

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SKALDJURSSOPPA 259:-

Serveras med räkor, syrad kålrabbi, chiliaioli samt grillat italienskt lantbröd.

Öl: Erdinger Weißbier Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

RÖKTA RÄKOR 300G 239:-

Serveras med aioli och grillat italienskt lantbröd.

Öl: Erdinger Weißbier Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

LAX & RÄKSALLAD 239:-

Varmrökt lax och skalade räkor. Serveras i en somrig sallad med rostade pumpafrön och mandlar, kapris, dijonkräm och fetaost.

Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Chablis

FALAFEL MED SMASHED TATERS 189:-

Serveras med smashed friterad potatis, side-sallad, syrad kålrabbi, dill- och limedressing. Toppas med groddar och friterat bovete.

Öl: Session Ipa Vin: Zonneblom Sauvignon Blanc

FISH N CHIPS 199:-

Marinerad och friterad kolja. Serveras med side sallad, dillslungade pommes, fänkålstarter samt citron.

Öl: Budejovický Budvar Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PROSECCO FLOAT 99:-

Ett glas prosecco med kvällens bär och en kula jordgubbs- och flädersorbet samt citronmeliss.

CHOKLADFONDANT 129:-

Varm chokladfondant serveras med vaniljglass, salt kolasås, färska bär samt kanderade hasselnötter.

Dryckesförslag: Recioto della Valpolicella

KATALANSK CHOKLADTRYFFEL MED AVEC OCH KAFFE

Chokladtryffel med smak av kanel och apelsin. Serveras med 2cl valfri avec och kaffe.

FÄRSKA JORDGUBBAR 89:-

Serveras med vispad grädde och basilika.

Dryckesförslag: Moscato d'Asti

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