

SMÅRÄTTER

BISHOPS OST OCH CHARK 99 LITEN / 195 STOR

Två ostar, två chark, ölkorv samt olivmix. Serveras med fikonmarmelad och kex.

Öl: Budvar **Vin:** Mont-Redon Côtes Du Rhône

CARPACCIO PÅ BETOR 85

Tunt skivade polkabeter serveras med ruccola, violife prosociano och pinjenötter. Toppas med olivolja samt balsamico. (Vegansk).

Öl: Bitburger **Vin:** Robert Klengenfus Signature Riesling

CARPACCIO 99

Tunt skivat svenskt nötkött, serveras med ruccola, parmesanost och pinjenötter. Toppas med olivolja samt balsamico.

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Tommasi Ripasso

SVAMPSOPPA 89

Gräddig svampsoppa som serveras med grillat levainbröd, toppas med färsk oregano.

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

GRAVLAXTARTAR 99

Tartar på gravad lax serveras på toast, toppas med dill och citron samt citronpärlor.

Öl: Pilsner Urquell **Vin:** Mas Pere Cava

VITLÖKSBRÖD 85

Gratinerat vitlöksbröd med mozzarella. Serveras med en sidesallad samt aioli.

Öl: Fullers ESB **Vin:** Piumarossa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FJÄLLRÖDING 259

Stekt fjällröding, serveras med pressad kokt potatis samt vitvinsås. Toppas med citronpärlor och dill.

Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Domaine De Varoux

ANKBRÖST 299

Knaperstekt ankbröst serveras med sötpotatis pommes, rödvinssås samt ungsrostad knippmorot slungad i citron och honung.

Öl: Guinness Vin: Clay Creek Pinot Noir

VILTSKAV 249

Gräddig viltskav på ren, älg och hjort från Norrbotten. Serveras med potatispuré samt rårörda lingon.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion

RYGGBIFF 299

Grillad ryggbiff med kappa, semitorkad tomat samt friterade pommes strips. Serveras med bearnaisesås.

Öl: To Öl House of Pale Vin: Celeste Crianza

OUMPHGRYTA 239

Tomatbaserad outhgryta med toner av vitlök och oregano. Serveras med sötpotatis pommes samt aioli. (Vegansk).

Öl: Erdinger Hefe Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

HALLOUMISALLAD 229

En härlig blandsallad med couscous och grillad halloumi.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Rosato

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS BISHOPS BURGER 199

Grillad 150g burgare på svensk nötfärs, cheddar, tomat, gullök och crispsallad. Serveras med pommes strips och majonnäs.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

THE FAMOUS BISHOPS SOYBURGER 199

Soyaburgare, ost, tomat, gullök och crispsallad. Serveras med pommes strips och majonnäs. (Vegansk).

Öl: Budvar Vin: Clay Creek Pinot Noir

FISH'N'CHIPS 199

Marinerad och tempurafriterad kolja serveras med dillslungade pommes, sidesallad, fänkålstartarsås samt citronklyfta.

Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Chardonnay

NOTHING FISHY 199

Tempurafriterad sojafilé serverad med dillslungade pommes, sidesallad, fänkålstartarsås samt citronklyfta. (Vegansk).

Öl: Carlsberg Hof Vin: Masianco Pinot Grigio

SIDEORDERS 29

Pommes strips // Sötpotatis pommes // Sidesallad // Grillat levainbröd // Potatispuré // Pressad potatis

EXTRA SÅS 25

Bearnaisesås // Rödvinssås // Aioli // Majonnäs // Fänkålstartarsås

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÉME BRÛLÉE	79
Klassisk hemgjord crème brûlée.	
IRISH COFFEE MOUSSE	79
Hemgjord chokladmousse smaksatt med Jameson whiskey.	
HALLONKAKA	79
Ljummad hallonkaka, serveras med en kula glass. (Vegansk).	
CHOKLADTRYFFEL	39
Kökets egna tryffel, avnjutes med fördel till kaffe.	
GLASS/SORBET	39/KULA
Vaniljglass eller sorbet. Serveras med chokladsås eller salt kolasås.	

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