

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARK LITEN 139:- STOR 269:-

Tre sorters chark, två sorters ost. Serveras med husets marinerade oliver, crisp samt fikonmarmelad.

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

BRYSELKÅL MED PANKO&SESAM 89:-

Sauterad brysselkål. Toppas med örtrostad panko, chiliaoli, rostade sesamfrön och ärtskott.

Öl: To Øl House of Pale Ale Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

GETOSTHJUL 139:-

Ugnbakat getosthjul. Serveras med syrade betor, rostade pinjenötter, honung och basilika.

Öl: TIH Tear Down This Wall Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VITLÖKSBRÖD 89:-

Serveras med en sidesallad och aioli.

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

VISPAD MOZZARELLA & RICOTTA 99:-

Serveras med grillat, italienskt lantbröd, olivolja och rostade pinjenötter.

Öl: Kronenbourg Blanc 1664 Vin: Prosecco Terra Serena / Moscato d'asti

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK BURGER 199:-

Högrevsburgare med fetaostkräm, krispsallad, tomat, silverlök, bacon, cheddar. Serveras med pommes strips, hamburgerdressing och saltgurka.

Öl: Bishops Finger Ale Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

BISHOPS NATURLI' BURGER 189:-

Vegansk sojaburgare. Serveras med chiliaiolí, krispsallad, tomat, syrad rödlök, ost, pommes strips samt chiliaolidipp.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron De Ley Reserva

FISH'N'CHIPS 199:-

Marinerad och friterad kolja. Serveras med en sidesallad, dillslungade pommes strips, fänkålstartarsås samt citron.

Öl: Budějovický Budvar Vin: Chablis

ROSTAD SPETSKÅL 179:-

Barbeque-glaserad, kryddig spetskål. Serveras med krossad sötpotatis, kaprisdressing, rostade frön och mandlar samt riven vegansk ost.

Öl: Kronenbourg Blanc 1664 Vin: Robert Klingenfus Riesling

HÄLLEFLUNDRA 249:-

Inkokt hälleflundra i vin serveras med skogschampinjoner, potatispuré, riven pepparrot, örtsallad samt skysås.

Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Chablis

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

ORIGINALLET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FLANKSTEK 249:-

Grillad flankstek serveras med rödvinssås, syrlig sötpotatismos, en variation på kål, aioli samt pommes strips.

Öl: Innis & Gunn Ale Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

KYCKLINGLÄRKLUCCA 239:-

Ugnsteckt kycklinglärklucca serveras med en potatispuré, fetaostfyllt paprika, parmesankräm, vindelnrökt sidfläsk, cognacsås, rotfruktschips.

Öl: Guinness Vin: Pinot Noir

NATTBAKAD FLÄKSIDA 249:-

Serveras i en svampeconsummé, bakad spetskål, kaprisdressing samt pommes crispers.

Öl: To Øl House Of Pale Vin: Pinot Noir

GOULASH 249:-

Mustig köttgryta på långkokt högrev och vindelnrökt sidfläsk, serveras med grillat, italienskt lantbröd och turkisk yoghurt.

Öl: Bombardier Vin: Baron De Ley Gran reserva

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PANNACOTTA 79:-

Pannacotta gjord på kokosmjölk, apelsin och kanel. Serveras med mörk choklad och färsk bär.

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

CHOKLADFONDANT 129:-

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

Dryckesförslag: Rom

KATALANSK CHOKLADTRYFFEL MED AVEC 149:-

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

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

FRITERAD CAMEMBERT 119:-

Serveras med hjortroncoulis och färsk bär.

Dryckesförslag: Sommersby Sparkling Rosé

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.

ORGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS