

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA 109/189

Västerbotten- samt Linus kittost och svenska charkuterier. Serveras med rostad surdegsbröd och fikonmarmelad.

Öl: Belgisk - fråga gärna oss om tips **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

BISKOPENS SKAGEN 129

Klassikern med en twist. Kräft- & räkröra med dill och pepparrot. Serveras på rostad surdegsbröd med rödlök och citron.

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio

"RÅBIFF-ISH" 74

Tartar gjort på Oumph, saltorkade tomater, rödbeta och kapris. Serveras med dijonsenap, rödlök och pommes frites.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Mont-Redon Côte du Rhône

LITEN HUMMUS ROSÉ 79

Hummus gjort på kidneybönor och kikärter med en touch citron. Serveras med rostade frön, kryddig olivolja och hembakad knäckebröd.

Öl: Staropramen Granát **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

MINI-FISH&CHIPS 89

Rimmad koljafilé friterad i beer batter med pommes frites och remouladsås.

Öl: Real Ale från Närke **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

VITLÖKSBRÖD 49

Rostad surdegsbröd med vitlökssmör. Serveras med fräsch örterème.

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SVENSK FRANSYSKA 249

Tunnskivad & grillad fransyska med kallvispad chilibearnaise, somrig tomatsallad och ugnsbakad klyftpotatis.

Öl: To Öl House Of Pale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

LAXFILÉ 269

Halstrad gravad lax med ljummen potatissallad, dill- & senapsdressing, sotad citron och fänkålscrudité.

Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

VUXEN HUMMUS ROSÉ 209

Hummus på kidneybönor & kikärtor med en touch citron. Serveras med lättfrästa primörer, amandine-potatis, rostade frön och kryddig olivolja.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingenfus Riesling

GRILLAD SALSICCIA 219

Grillad svensk hantverkskorv med ugnsbakad amandine-potatis, trelökssalsa och dijonsenap.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron De Ley Reserva

CHILIMARINERAD KYCKLINGFILÉ 219

Pankopanerad och strimlad kycklingfilé med surdegskrutonger, blandad grönsallad samt mango- & limedressing.

Öl: Shepherd Neame Bishops Finger Vin: Clay Creek Pinot Noir

SOMMARSALLAD 209

Krämig burrata på vår marinerad tomatsallad med basilikaolja och vitlöksbröd.

Öl: Budejovický Budvar Vin: Domaine Du Varoux Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS 209

Brittisk klassiker: rimmad koljafilé friterad i beer batter serverad med pommes frites, traditionell ärtpuré, remouladsås och citron.

Öl: Handpumpad Real Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

OSTBURGARE 209

Högrevsburgare toppad med ost, krispig sallad, saltgurka och rödlök. Serveras med pommes frites och chilidipp.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Mont-Redon Côte Du Rhône

NATURBURGARE 209

Sojabaserad burgare toppad med violife ost, krispig sallad, saltgurka och rödlök. Serveras med pommes frites och limedipp.

Öl: To Öl House Of Pale Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- VIT CHOKLADMOUSSE** 69
Serveras med rostade kexsmulor och rabarberkompott.
Dryckesförslag: Diplomatico Selección De La Familia
- SMULTRONPANNACOTTA** 69
Toppas med myntagelé. (veganvänlig)
Dryckesförslag: Glenmorangie Milsean
- SVENSK OST** 64
En bit Linus kittost med hembakat knäckebröd och fikonmarmelad.
Dryckesförslag: Anchor Old Foghorn Barleywine
- CHOKLADPRALIN** 34
Krämig ganache-pralin gjort på mörk choklad och rullad i malen kakao.
Dryckesförslag: Belgisk quadrupel eller kaffe
- GLASS ELLER SORBET** 49
Tre kulor glass eller sorbet. Fråga gärna efter dagens smak.
Dryckesförslag: Kaffe

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