

SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA

Lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, hembakat knäckebröd, pickles och skogsbärs-marmelad. 99/219kr

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

MUSCOVADO-PALSTERNACKA

Palsternacka glaserad med muscovadosocker toppas med rostade frön och serveras med örtercreme. (veganvänligt) 94kr

Öl: Staropramen Granát **Vin:** Masi Campofiorin

HÖGREVSRULLE

Norrland möter Texas: Högrevschili rullad i grillat tunnbröd och serveras med coleslaw. 99kr

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

VÄSTERBOTTENPAJ

Hemgjord paj gjort med västerbottenost och toppad med rödlök och färskostquenelle. 89kr

Öl: Lagunitas IPA **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

VITLÖKSBRÖD

Två skivor grillat surdegsbröd med vitlökssmör och fräsch örtercreme. Perfekt tilltugg för våra små- eller varmrätter. (veganvänligt) 54kr

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

CANARD BOURGUIGNON

Saftig ankbröstfilé med potatis- och persiljerotsmos, rödvinskokta champinjoner, pärlök och sidfläsk, samt apelsingelé och persilja. 274kr

Öl: Shepherd Neame Bishops Finger Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

GRÖNA STUGANS PAJ

Brittiska klassikern i växtbaserad version på sojafärs, toppas med rotfruktsmos och serveras med grön sallad. 219kr

Öl: Bitburger Premium Pils Vin: Domaine Du Varoux Chablis

GRILLAD FLANKSTEK

Saftig flankstek toppas med chimichurri-smör och serveras med klyftpotatis samt pimentos de padrón. 274kr

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Baron De Ley Reserva

FISK- OCH SAFFRANSGRYTA

Krämig fiskgryta gjort med lax, torsk och kolja, toppas med handskalade räkor och aioli på rostad vitlök. Serveras med grillad surdegsbröd. 249kr

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

GUINNESS-CHILI

Långkokt chili gjort på högrek och Guinness, serveras med timjanrostad potatis, syrad silverlök och crème fraiche. 259kr

Öl: Guinness Vin: Clay Creek Pinot Noir

WALDORFSALLAD

Matig vintersallad på selleri, äpple samt majonnäs, toppas med rostade limaböner, champinjoner och valnötter. Serveras med vitlöksbröd. 189kr

Öl: Budejovický Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS

Rimmad koljafilé friterad i beer batter med pommes frites, traditionell ärtpuré samt remoulad som toppas med stenbitsrom. 229kr

Öl: Handpumpad Cask Ale **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio

NOTHING FISHY & CHIPS

Växtbaserade filéer och pommes frites med ärtpuré, citron och remouladsås. 199kr

Öl: Erdinger Weissbier **Vin:** Mas Peré Cava Brut

NATURBURGARE

Sojabaserad BBQ-burgare toppas med violife ost och IPA-karamelliserad rödlök. Serveras med pommes frites och chilimajonnäs. 219kr

Öl: To Öl House Of Pale **Vin:** Deutz Champagne Brut

BBQ-BURGARE

Grillad BBQ-burgare toppas med cheddar, bacon och IPA-karamelliserad rödlök. Serveras med pommes frites och chilimajonnäs. 219kr

Öl: Shepherds Neame Bishops Finger **Vin:** Tommasi Graticcio Appassionato

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BAILEYSTRYFFEL

Krämig tryffel gjort på mörk belgisk choklad och smaksatt med Baileys. 34kr

Dryckesförslag: Papa's Pilar Dark Rom 24 & kaffe

CRÈME BRULÉE

Franska klassikern som toppas med karamelliserad rörsocker. 69kr

Dryckesförslag: Diplomatico Selección De La Familia Rom & kaffe

SVENSK OST

En bit Linus kittost med hembakat knäckebröd och skogsbärs-marmelad. 99kr

Dryckesförslag: Anchor Old Foghorn Barleywine

FATTIGA RIDDAREN

Serveras med äppelkompott och vaniljglass. 69kr

Dryckesförslag: High Coast Hav Whisky & kaffe

LAKRITSPANNACOTTA

Panna cotta gjort med lakrits och vanilj och toppas med rårörda skogsbär. 74kr

Dryckesförslag: Martell VS Cognac & 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