SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA

Lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, ekologisk hantverksknäcke, cornichons och hemgjord skogsbärsmarmelad. 99/219kr

Öl: *Belgisk - fråga gärna om tips* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

SKÄRGÅRDSSILL

Perfekt sommarsnack: Sill från Nordatlanten i krämig sås med tångcaviar samt gräslök och serveras med en kokt kulpotatis och hantverksknäcke. 69kr

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

HUMMUS-TRIO

En trilogi av hemgjord hummus med chili-, rödbets- och klassiska versionen serveras med ekologiskt delikatessknäcke. 84kr (veganvänligt)

Öl: *Bitburger Premium Pils* ***Vin:*** *Celeste Crianza*

MINI-FISH & CHIPS

Världskänd pubklassiker i miniformat. Rimmad kapkummelfilé friterad i beer batter med pommes frites och tartarsås. 89kr (MSC)

Öl: *Handpumpad Real Ale* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

NYA KYCKLING-TOASTIE

Grillad kycklingfilé och stekt bacon gratineras med cheddarost på rostat levainbröd med caesardressing och tomat. 119kr

Öl: *Handpumpad Real Ale* ***Vin:*** *Clay Creek CV Pinot Noir*

LITEN TOAST SKAGEN

Klassikern gjord med handskalade räckor på rostat levainbröd. Toppas med stenbitsrom och dillolja. 139kr

Öl: *Budejovicky Budvar* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

VITLÖKSBRÖD

Perfekt tilltugg till våra små- eller varmrätter. Rostat surdegsbröd med olivolja och vitlök. 44kr (veganvänligt)

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

VARMRÄTTER

MAJSKYCKLINGSALLAD

Grillad svensk majskycklingfilé, knaperstekt bacon och krispiga krutonger på romansallat slungad i fyllig caesardressing. 239kr

Öl: *To Öl Modern Pale* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

HALSTRAD RÖDINGFILÉ

Isländsk röding med dillslungad kulpotatis, äggtimbal och toppas med handskalade räkor samt brynt smör med en touch pepparrot. 289kr (MSC)

Öl: *Bitburger Premium Pils* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

SOMRIG MSAKAA

Mustig libanesisk gryta gjort på aubergin, tomat och kikärtor. Serveras med klassisk hummus och ugnsbakat tunnbröd. 219kr (veganvänligt)

Öl: *Ayinger Kellerbier* ***Vin:*** *Baron De Ley Reserva Rioja*

BISHOPS RÄKSALLAD

Krispig romansallat med ångad sparris samt krämig Rhode Island-dressing som toppas med handskalade räkor och kokt ägg. 249kr (MSC - Kanada)

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Clay Creek Pinot Noir*

GRILLAD RYGGBIFF

Marmorerad ryggbiff från Polen serveras med pommes frites, kallvispad bearnaisesås, syrlig tomatsallad och fyllig alesky på Bishops Finger. 299kr

Öl: *Weihenstephaner Korbinian* ***Vin:*** *Celeste Crianza*

TYSK HANTVERKSKORV

Saftig ”Thüringer Bratwurst” serveras med kumminkryddad ”Sauerkraut”, stekpotatis, fyllig alesky och dijonsenap. 199kr (EU)

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

STOR TOAST SKAGEN

Odengatans klassiker i stora versionen med handskalade räkor på rostat levainbröd. Toppas med stenbitsrom och dillolja. 259kr (MSC - Kanada)

Öl: *Budejovicky Budvar* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux Chablis*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS

Rimmad kapkummelfilé friterad i beer batter och pommes frites. Serveras med gröna ärter och klassisk tartarsås. 224kr (MSC)

Öl: *Handpumpad Cask Ale* ***Vin:*** *Tobía Cuvée Blanco Rioja*

NOTHING FISHY & CHIPS

Växtbaserade filéer och pommes frites. Serveras med gröna ärter och krämig tartarsås. 199kr (veganvänlig)

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

NATURBURGARE

Grillad sojaburgare toppas med violifecheddar, krispig sallad, tomat och hamburgardressing. Serveras med pommes och dipp. 219kr (veganvänlig)

Öl: *Bishops Finger* ***Vin:*** *Baron De Ley Reserva Rioja*

OSTBURGARE

Grillad irländsk nötköttsburgare toppas med cheddar, krispig sallad, tomat och klassisk hamburgardressing. Serveras med pommes och dipp. 219kr

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso*

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

NÅGOT SÖTT

BAILEYSTRYFFEL

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

Dryckesförslag: *Papa´s Pilar Dark Rom 24 & kaffe*

CHOKLADMOUSSE

Luftig mousse gjort på belgisk mörkchoklad toppas med grädde och skogsbärskompott. 69kr (veganvänligt)

Dryckesförslag: *Chateau Beaulon XO 12y & kaffe*

CHIMAYOST

Klosterost från trappistmunkarna i Belgien med ekologisk delikatessknäcke och skogsbärsmarmelad. 79kr

Dryckesförslag: *Chimay röd eller blå*

SOMMARPANNACOTTA

Klassisk pannacotta gjort med bourbonvanilj och toppas med blåbärsrcompot. 79kr

Dryckesförslag: *Diplomatico Selección de la Familia & kaffe*

RABARBERSMULPAJ

Smulpaj gjort på rabarber och en touch kardemumma. Serveras med vaniljglass. 84kr

Dryckesförslag: *Pere Magloire 12y Calvados*

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