

SMÅRÄTTER

PLOCKBRICKA 99 / 198:-

Två sorters charkuterier från den lokala butiken Cassise.
Serveras med ost, oliver, marmelad, cornichons och hemmagjort fröknäcke.

Öl: Belgisk Dubbel Vin: Three Finger Jack - Zinfandel

PARMESANGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 59:-

Serveras på en saftig baguette tillsammans med dijonmajonnäs.

Öl: Ljus Lager Vin: Robert Klengenfus - Reisling

BOOKMAKER TOAST 109:-

På levainbröd, serveras med medium-grillad oxfilé, riven äggula,
lokalproducerad pepparrot från Fjärås tillsammans med dijonmajonnäs.

Öl: Ale i Brittisk stil Vin: Tommasi - Appasinato

FRITERAD FALAFEL 69:-

Serveras på ett tortillabröd toppat med mango, koriander, avokado, ruccola
och inlagda cocktailtomater.

Öl: Ljus Lager Vin: Robert Klengenfus - Reisling

VITLÖKSGRATINERAD HAVSKRÄFTA 79:-

Från Fisk & Sånt, serveras med kryddsmör, parmesan och smörad baguette.

Öl: Porter Vin: Zonnebloem - Sauvignon Blanc

KORG MED POMMES 69:-

Perfekt komplement till en smårätt, serveras med vår hemgjorda BBQ-
Ketchup och aioli.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK BURGER 189:-

Bishops egna burgare toppad med het cheddarost, krispsallad, picklad rödlök, sötat bacon, chipotle-aioli och tomat, serveras med pommes.

Öl: IPA eller Pale Ale Vin: Tommasi - Appassionato

FISH N' CHIPS 179:-

Färsk "Beer battered" sejfilé, serveras med halstrad citron, picklesallad, vinäger, grönärtskräm och pommes.

Öl: Ljus Lager Vin: Domaine de Vauroux - Chabli

BLACK ANGUS RYGGBIFF 249:-

200g, serveras medium-rare tillsammans med peruansk chimicurry, rödvinssås, smörade kvisttomater och en potatis-och gratäng.

Öl: Ale i Brittisk stil Vin: Black Stallion - Cabernet Sauvignon

DAGENS FÅNGST 229:-

Fråga personalen om något nappade idag!

Öl: Fråga personalen. Vin: Fråga personalen.

VILTSKAVSGRYTA 179:-

På älg, hjort och ren, champinjoner, syltlök och enbär, serveras med fluffig västerbottenpureé, sockrade lingon och palsternackschips.

Öl: Ljus Lager Vin: Black Stallion - Cabernet Sauvignon

VILTBURGARE 189:-

Hemmagjord burgare på hjort, toppad med västerbottenost, smörstekt svamp, krispsallad och dijonmayo, serveras med pommes.

Öl: Ale i brittisk stil Vin: Black Stallion - Cabernet Sauvignon

NATURLI BURGARE (VEGANSK) 179:-

Gjord på sojaprotein, serveras med picklad rödlök, vegansk chipotle-aioli, tomat och pommes.

Öl: Ljus Lager Vin: Robert Klingenfus - Reisling

RÖDBETSBOURGOGNE (VEGANSK) 179:-

På svamp och en variation av betor, serveras med pressad potatis, vegansk fraiche och toppad med friterad gulbeta och persilja.

Öl: Guinness - Stout Vin: Môt Redon - Côtes du Rhône

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

THE FAMOUS CHOCOLATECHIP COOKIE 59:-

Serveras med med kolasås och dagens val av glass.

ÄPPLEPAJ 59:-

Vår version av en äpplepaj, serveras med dagens val av glass.

VANILJGLASS 59:-

Serveras med hallon och choklad eller kolasås.

HALLONSORBET (VEGANSK) 59:-

Serveras med hallon.

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