

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARKBRICKA LITEN/STOR 99/195

Mindre ost och charkbricka med olika ostar och charketurier. Serveras med marmelad och oliver. Välj mellan liten eller stor.

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout Vin: Allesverloren Shiraz

MINDRE RÅBIFF 105

Kött från rödkullakor, Magda gård. Det malda köttet blandas med kapis, lök, saltgurka, dijonsenap. Serveras med pepparrot och bakad äggula.

Öl: Mörk lager eller Ale Vin: Tommasi Appassionato

RÄKSMÖRGÅS LITEN/STOR 110/195

Handskalade räkor, serveras med ägg, sallad, picklad lök, majonäs och forellrom.

Öl: New England IPA Vin: Klengenfus Riesling

PARMESAN POMMES FRITES 69

Serveras med riven parmesan och senapsmajonäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD ENTRECOTE 299

Serveras med bakad tomatsallad, Jalapenopicklad kålrabbi och lök, krossad friterad parmesanpotatis och bearnaisesauce.

Öl: New England IPA Vin: 3 Finger Jack

RÅBIFF 195

Kött fr. rödkullakor, Magda gård. Köttet blandas med kapris, lök, saltgurka, dijonsenap. Serveras med pepparrot och bakad äggula. Pommes

Öl: Mörk lager eller klassisk engelsk ale Vin: Klingenfus Riesling

BISHOP'S VEGAN BURGER 179

Soyabaserad burgare i vegetabiliskt bröd med vegansk pepparmajonäs, grillad lök och rökt lönnsirap, saltgurka och sallad. Serveras med pommes.

Öl: Krispig lager eller suröl Vin: Zonnebloem

FISH N CHIPS 185

Torsk i hemgjord beerbatter, tartarsås, fänkål och äppelsallad, citrongelé och grillad citron. Serveras med pommes frites

Öl: Klassisk engelsk ale Vin: Domaine de varoux, chablis

HEL VÅRKYCKLING 229

Vårkyckling, med ramslökspesto, vårprimörer, rostad majonnäs, steksky, picklad jalapenjo och primörsallad.

Öl: Veteöl Vin: Klingenfus Riesling

BISHOPS CLASSIC BURGER 189

Vår egen grillade högrevsburgare med baconjam, cheddarost, grillad lök, pepparmajonäs och rökt lönnsirap. Serveras med pommes.

Öl: American Pale Ale eller suröl Vin: 3 Finger Jack, zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 65

Klassisk hembakad Crème Brûlée.
Välj till kvällens sorbet: 95kr

Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac

VARM BLÅBÄRSKOMPOTT 95

Blåbärskompott smaksatt med kanel, rödkampotpepparglass,
rostat havre och mandel.

Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky

HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL 35

Hemmagjord tryffel med mörk choklad.

Dryckesförslag: Lagrad mörk rom

OSTTALLRIK 95

Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke

Dryckesförslag: Imperial Stout

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