

SMÅRÄTTER

SVENSK OST OCH CHARKBRICKA 115/195

Svenska charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad och fröknäcke. Välj mellan stor eller liten.

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Allesverloren Shiraz

BAKADE RÖDBETOR 99

Serveras med picklade plommon, veganmajonnäs och en rödbetsvinegrette. Vegansk.

Öl: Syrlig öl **Vin:** Naudin Chablis

BAKADE RÖDBETOR MED CHÈVRE 125

Serveras med picklade plommon, flädermajonnäs och en rödbetsvinegrette och frostad chèvre. Vegetarisk

Öl: Syrlig öl **Vin:** Naudin Chablis

LITEN RÅKSMÖRGÅS 110

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

Öl: New England IPA **Vin:** Klengenfus Riesling

ASIATISK RÅBIFF 115

Färskmalet kött av innanlår. Serveras med picklad ingefära, chili, sesamolja, sesamfrön och koriander.

Öl: Mörk lager eller Ale **Vin:** Tommasi Appassionato

PARMESAN POMMES 69

Pommes med riven parmesan, picklad chili och aioli.

Öl: Tommasi Appassionato **Vin:** Mörk lager eller Ale

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAT KALVRACK 289

Serveras med bakad potatis, vispat smör smaksatt med lardo, höstsallad, picklad endive och skysås.

Öl: Poppels London Lager Vin: 3 Finger Jack

LÄTTRÖKT FJÄLLRÖDING 239

Serveras med potatispuré, skummad hummervelouté och picklad rotselleri.

Öl: Kronenbourg Blanc Vin: Zonnebloem

BISHOP'S VEGAN BURGER 179

Soyabaserad burgare i veganbröd med vegansk tomatmajonnäs, grillad lök, saltgurka, tomat, sallad och pommes.

Öl: Krispig lager eller suröl Vin: Zonnebloem

FISH N CHIPS 179

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

Öl: Klassisk engelsk ale Vin: Naudin, Chablis

KONFITERAT ANKLÅR 189

Anklår bakat i ankfett. Serveras med potatispuré kryddig kål, picklade senapskorn och rödvinsås

Öl: Mellanmörk lager Vin: Mont Redon reserve

BISHOPS CLASSIC BURGER 189

Grillad högrevsburgare med ost, chorizocrust, picklad scharlottenlök, tomatmajonnäs och pommes. Serveras MEDIUM.

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

VARMRÄTTER

ASIATISK RÅBIFF 195

Färskalet kött av innanlår. Serveras med picklad ingefära, chili, sesamolja, sesamfrön och koriander. Pommés.

Öl: Mörk lager eller Ale Vin: Tommasi Appassionato

RÄKSMÖRGÅS 195

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

Öl: New England IPA Vin: Klengenfus Riesling

PORCHETTA 229

Fylld fläsksida. Serveras med grön kimchi av pak choy, gurka och fänkål och picklad rödkål.

Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Tommasi Appassionato

SPETSKÅL 179

Serveras med bakad jordärtskocka, en vegansk tomatmajonnäs, svamp, picklad rödkål

Öl: Bitburger Vin: Mont Redon Reserve

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE	65
Klassisk crème Brûlée	
<i>Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac</i>	
HASSELNÖTSGLASS MED HAVTORNSPURÉ	95
Serveras med jordärtskocka, dragonolja och chokladjord.	
<i>Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky</i>	
HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL	35
Hemmagjord tryffel med mörk choklad.	
<i>Dryckesförslag: Lagrad mörk rom</i>	
OSTTALLRIK	95
Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Imperial Stout</i>	
TOFUGLASS	65
Serveras med tillbehör efter säsong.	

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