

SMÅRÄTTER

MINDRE OST OCH CHARKBRICKA 115

Svenska charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad och oliver. Serveras med fröknäcke.

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

RÄKSMÖRGÅS 145

På hembakad kavring. Serveras med ägg, dillmajonnäs, krispig sallad och silverlök.

Öl: Syrlig öl **Vin:** Klengenfus Riesling

CAPRESE 125

Burrata med tomatchutney, vitlökskrutonger och basilikaolja.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Fish Hoek Rosé

LITEN RÅBIFF "BLACK AND WHITE" 135

Nymalen svensk nötrulle från Lövsta Gård, serveras med dragonmajonnäs, rödvinsgelé, picklad tomat och friterad potatis.

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

SIKROM 145

Sikrom serverad på friterad polenta, med jordärtskockscrème, picklad lök och brynt smör.

Öl: Kronenbourg Blanc **Vin:** Banrock Station Chardonnay

CAPRESE MED VEGANSK FETAOST 125

Tomatchutney och vegansk fetaost, vitlökskrutonger och basilikaolja.

Öl: Belgisk Blond **Vin:** Fish Hoek Rosé

PARMESANPOMMES MED PICKLAD CHILI 69

Pommes med riven parmesan, picklad chili och aioli. Beställ som snacks eller som en sidorätt.

Öl: All öl passar till pommes **Vin:** Tommasi Appassionato eller något annat gott

SNACKS 69

Är Ni bara sugen på något litet så har vi flera alternativ på snacks. Ölkorv från Rooséns Delikatesser, Marinerade oliver, blandade nötter eller chips.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MÖRSTTEK TORSKRYGG 255

Skreitorsk som serveras med gulbetor, vitlökstekta vanningar, friterat rispapper och skummad kokos- och röd currysås.

Öl: Veteöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

LÅNGBAKAT SHORTRIB 265

Bourbonglaserat shortrib serveras med parmesanrostad potatis, majscreme och harissadressad ruccolasallad.

Öl: Pale Ale Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

RÅBIFF " BLACK AND WHITE" 205

Nymalen svensk nötrulle från Lövsta Gård, serveras med dragonmajonnäs, rödvinsgelé, picklad tomat och friterad potatis.

Öl: Mörk Lager eller ale Vin: Tommasi Appassionato

MAJSKYCKLINGFILE 195

Serveras med krispig polenta, Karl-Johan svampsås, silverlök och primörer.

Öl: NEIPA Vin: Klengenfus Riesling

GNOCCHI 175

Serveras med tomatsalsa, linser, tryffelmajonnäs och grillad portabellosvamp. Vegan friendly!

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Fish Hoek Rosé

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOP'S CLASSIC BURGER 189

Högrevsburgare med gurk- och chilidressing, krispig sallad, tomat, silverlök, rökt fläksida och cheddarost. Pommès. Serveras medium.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Baron de Ley Rioja

BISHOP'S VEGAN BURGER 189

Soyabaserad burgare i veganskt bröd serveras med gurk- och chilidressing, krispig sallad, tomat, silverlök och veganost. Pommès.

Öl: American Pale Ale eller west coast IPA Vin: Baron de Ley Rioja

FISH N CHIPS 185

Serveras med syrlig fänkålssallad, grillad citron, tartarsås och pommès frites.

Öl: Engelsk Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

STOR OST OCH CHARKBRICKA 205

Svenska charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad och oliver. Serveras med fröknäcke och mjukt bröd.

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout Vin: Clay Creek Pinot Noir

RÄKSMÖRGÅS 225

På hembakad kavring. Serveras med ägg, dillmajonnäs, krispig sallad och silverlök.

Öl: syrlig öl Vin: Klengenfus Riesling

GRILLAD KALVENTRECOTE 275

Serveras med pommès, smörstekta haricoverts, dragonmajonnäs och tryffelsky.

Öl: Mörk Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- CRÈME BRULLE** 125
Smaksatt med lagerblad och vanilj. Serveras med sorbet på granny smith äpple.
Dryckesförslag: Cognac eller Armagnac
- PECANNÖTSKAKA** 135
Serveras med cornflakessmulor, brynt smörglass och kolasås.
Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky
- HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL** 35
Hemmagjord tryffel med mörk choklad.
Dryckesförslag: Lagrad mörk rom
- OSTTALLRIK** 105
Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke.
Dryckesförslag: Imperial Stout
- VEGANSK CHOKLAD OCH HAVSSALTSKAKA** 135
Serveras med granny smith sorbet.
Dryckesförslag: Cognac

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