

SMÅRÄTTER

MINDRE OST OCH CHARKBRICKA 125

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

Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout **Vin:** Baron de Ley Rioja

OXKINDSKROKETTER 125

Serveras med aioli och syltad jalapeño.

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

LITEN RÅBIFF (SVE) 135

Nötrulle från Lövsta Kött, serveras med picklade betor, friterad grönkål, krispig kapris, parmesan och dijonmajonnäs.

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

KLASSISK TOAST SKAGEN 145

Klassisk skagenröra som serveras med sikrom och picklad lök på en smörstekt toast.

Öl: Halvmörk Lager **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

KRISPIG BRYSSSELKÅL 125

Smörstekt brysselkål serverad med brynt mandelsmör, syrligt äpple, tryffelmajonnäs och friterad kapris.

Öl: Engelsk ale **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

PARMESANPOMMES MED PICKLAD CHILI 69

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

Öl: Öl älskar pommes! **Vin:** Har vi det, så passar det!

SNACKS

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

UGNSBAKAD REGNBÅGE 225

Serveras med risotto på svenskt korn, smörstekt svamp, fänkål, äppelglaze.

Öl: Veteöl Vin: Robert Klingenfus Riesling

RÄKSMÖRGÅS 225

Vår klassiska räksmörgås med ägg, majonnäs, sallad, rödlök och picklad fänkål. Serveras på hembakad kavring.

Öl: Engelsk Ale Vin: Domaine de Varoux Chablis

RÅBIFF (SWE) 235

Kött från Lövsta Kött, serveras med picklade betor, friterad grönkål, krispig kapris och parmesan- o dijonmajonnäs. Serveras med pommes.

Öl: Mörk Lager eller Ale Vin: Tomassi Appassionato

GRILLAD FLAPSTEAK (URU) 335

Grillad flap steak serverad med smörstekt brysselkål, syrlig kålrabbi, gräddig rödvinssås och parmesanpommes.

Öl: Hazy IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

KOREANSTYLE REVBEN (SVE) 225

Svenska kamben med sesamfrön, koriander, syltad jalapeño. serveras med gochujangmajonnäs och pommes frites.

Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Clay Creek Pinot Noir

STOR OST OCH CHARKBRICKA 225

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

Öl: Kraftig Stout eller West Coast IPA Vin: Baron de ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOP'S CLASSIC BURGER (D/SVE) 169

Högrevsburgare. Serveras med lingonmajonnäs, ruccola, bacon, västerbottenost och picklad lök och pommes. Rekommenderas medium.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOP'S VEGAN BURGER 169

Soyabaserad burgare i veganskt bröd serveras med lingonmajonnäs, ruccola, veganost och picklad lök. Serveras med pommes.

Öl: American Pale Ale eller West Coast IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

FISH N CHIPS 169

Serveras med fänkålssallad, grillad citron, tartarsås och pommes frites.

Öl: Cask Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

GRILLAD MAJSKYCKLING (FRA) 195

Grillad kycklingfile serveras med smörstekta gulbetor, pumpacrème, hasselnötssmör och rödvinsås.

Öl: To öl House of Pale Vin: Clay Creek Pinot Noir

LÅNGBAKAD OXKIND(SVE) 235

Rödvinsbräserad oxkind från Lövsta Kött serveras med västerbottenpuré, friterad grönkål, ginmarinerade lingon och rödvinsås.

Öl: Belgisk öl Vin: Mont Redon Cote du Rhone

RISOTTO 185

Vegansk risotto på svenskt korn, svamp, friterad grönkål, kapris och chiliglazerade kikärter.

Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

TIRAMISU 145

Vår tolkning av klassiskern med krispiga savoiardikex, mascarponecrème och en espresso och amarettoglaze.

Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky

CRÈMÉ BRÛLÉE 95

Vår crémé brûlée, serveras med färska bär.

Dryckesförslag: Mörk rom

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

ÄPPELSMULPAJ 125

Serveras med vegansk vaniljglass och färska bär.

Dryckesförslag: 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