

SMÅRÄTTER

LITEN OST OCH CHARKBRICKA 99

En mix av charkuterier och ostar. Serveras med egengjord marmelad, oliver och fröknäcke.

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

HÖGREVSKROKETT 45

Serveras med chilimajonnäs och syltad chili. Säljs styckvis, men man får gärna beställa flera.

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Klengenfus Riesling

LITEN RÅBIFF (SVE) 95

Nötrulle från Lövsta Kött, serveras med en svampcrème, briochekrutonger, rödvinssirap och syltad svamp.

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

WONTON TACO 75

Beerbatter-friterad vantageiräka, grillad purjolök, chilimajonnäs och koriandersallad.

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

RÖSTI 65

Stekt rösti med blomkålspopcorn, lingon, svamp och grönkål.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Masi Masianco

PARMESANPOMMES MED PICKLAD CHILI 69

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

Öl: All öl gillar pommes! **Vin:** Har vi det, så passar det!

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

GRILLAD RYGGBIFF (UY) 279

Serveras med friterad parmesanpotatis, timjangleze, grönpepparsås och bakad tomatsallad.

Öl: Pale Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir

GRILLADE KOTLETRACKS (SVE) 245

Serveras med tryffelstuvad kål, bakad broccoli, rödvinsås och picklade senapsfrön.

Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Mont Redon Cote du Rhone

RÅBIFF (SWE) 235

Nötrulle från Lövsta Kött, serveras med en svampcrème, briochekrutonger, rödvinssirap och syltad svamp.

Öl: Mörk Lager eller Ale Vin: Tommasi Ripasso

KYCKLINGSCHNITZEL 195

Schnitzel från kycklingfilé serveras med pommes frites, ärtor, persiljesmör, rödvinsås och grillad citron.

Öl: Hazy IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

SMÖRSTEKT HAVSABBORRE 245

Serveras med palsternackspuré, friterad palsternacka, brynt smör, picklad lök och örtsallad.

Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Domaine de Varoux Chablis

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) 189

Högrevsburgare. Serveras med Väddö cheddarost, baconmarmelad, tomat, rödlök och thousand island dressing. Pommes och aioli.

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

BISHOP'S VEGAN BURGER 189

Soyabaserad burgare med thousand island dressing, vegansk cheddarost, tomat, rödlök. Serveras med pommes och aioli.

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

FISH N CHIPS 189

Serveras med fänkålssallad, grillad citron, dansk remouladsås och pommes frites.

Öl: Cask ale eller klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

VEGANSK FISH N CHIPS 189

Vegansk vetebaserad filé. Serveras med fänkålssallad, grillad citron, dansk remouladsås och pommes frites.

Öl: Cask ale eller klassisk brittisk ale Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

LÅNGKOKT HÖGREVSKILI 210

Smaksatt med galanga, citrongräs, limeblad och kokosgrädde. Toppad med citroncrème, grillad purjolök och grillat bröd.

Öl: Mörk och maltig öl. Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

RÄKSMÖRGÅS 225

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

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Riesling

ROTSSELLERISCHNITZEL 195

Vegansk schnitzel som serveras med pommes frites, veganskt persiljesmör, grillad citron och rödvinreduktion.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarosa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

SNICKERS	69
Bishops "snickers" med karamellpopcorn.	
<i>Dryckesförslag: Mild Single Malt Whisky</i>	
CRÈMÉ BRÛLÉE	79
Vår crèmè brûlée, serveras med färska bär.	
<i>Dryckesförslag: Mörk rom</i>	
HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL	35
Hemmagjord tryffel med mörk choklad.	
<i>Dryckesförslag: Lagrad mörk rom</i>	
OSTTALLRIK	65
Tre olika ostar med hemmagjord marmelad och fröknäcke.	
<i>Dryckesförslag: Imperial Stout</i>	
SAFFRANSKAKA	69
En saffranskladdkaka med vegansk vaniljglass.	
<i>Dryckesförslag: Cognac</i>	

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