

SMÅRÄTTER

- GRATINERAD CHEVRÉTOAST** 129:-
Med ringlad honung och rostade valnötter
Öl: Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- KATALANSK TOMAT OCH ÖRTSOPPA** 109:-
Med nötter och fröer. Serveras med vitlöksrostad surdegsbröd. (Vegansk)
Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- HALLOUMISALLAD** 119:-
Med grönsallad och chili&balsamico dressing
Öl: ESB Vin: Terra Serena Prosecco/Robert Klengenfus Riesling
- KALLRÖKT LAX PÅ KAVRING** 129:-
Kallrökt lax, kavring, citron & dragonkräm och dillpicklad fänkål
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Terra Serena Prosecco
- SKAGEN PÅ UGNSROSTAD POTATIS** 129:-
Skagenröra, löjrom, citron, rödlök och dill
Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling
- JÄRNTORGETS OST & CHARK** 159:-
3 sorters ostar och 3 sorters charkuterier från svenska gårdar. Serveras med fikonmarmelad och surdegsknäcke från Solmarka Gårdsbageri
Öl: Chimay Blå Vin: Allesverloren Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LÅNGBAKAT HÖGREV 189:-

Med surdegsbröd, rökig majskräm, rödlök, smörad skysås och krossrostad potatis

Öl: Chimay Blå Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

LÅNGKOKT BÖNGRYTA 169:-

Med choklad, chili, rostad majskräm och levainbröd (vegansk)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Allesverloren Shiraz

KYCKLINGSALLAD 179:-

Örtbakad kyckling, granatäpple, grönsallad med honungs och fetaost dressing samt rostade valnötter

Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Sonnenblom Sauvignon Blanc

ÄPPLE OCH HONUNGS GLACERAD FLÄSKSIDA 179:-

Med en ljummen potatissallad, cidersky och rostad lök

Öl: Ocean Arbetarporter/Budvar Vin: Mont-Redon Côtes Du Rhône

VILTFÄRSBIFFAR 179:-

Med persiljepotatis, svartvinbärssås och pepparrotslingon

Öl: Bombardier Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGARE 199:-

Högrevsburgare, örtaoli, karamelliserad lök, cheddar, pommes frites och BBQ dip

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

BISHOPS SOJABURGARE 199:-

Örtaoli, karamelliserad lök, rödlök, pommes frites och BBQ dip (Vegansk)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

JÄRNTORGETS FISKBURGARE 199:-

Gjord på torsk från Göteborgs fiskehamn. Serveras med örtaoli, karamelliserad lök, pommes frites och BBQ dip

Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Robert Klengenfus Riesling

FISH 'N CHIPS 199:-

Panerad och friterad torsk från Göteborgs fiskehamn, pommes frites, grönsallad, citron och nobisdressing

Öl: Erdinger Hefe Weisse Vin: Robert Klengenfus Riesling

GÅRDSMÄRKT ISTERBAND 179:-

Med inlagda rödbetor, surkål, picklade senapsfrön, dillstuvad potatis och friterad persilja

Öl: Budvar Vin: Terra Serena Prosecco

JÄRNTORGETS RÄKMACKA L 149:-, M 189:-, S 239:-

Handskalade räkor serveras på tekaka med ägg, tomat, rödlök, citron och majonnäs. Välj mellan 75g, 105g eller 175g räkor.

Öl: Budvar Vin: Naudin Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

YOGHURTDESSERT	69:-
Med honung och rostade valnötter	
MÖRK CHOKLADKAKA	69:-
Med karamellsås. Serveras med vaniljglass. (Vegansk)	
2 KULOR SORBET	59:-
Fråga personalen om dagens smaker	
2 ST TRYFFLAR	49:-
Fråga personalen om dagens smaker	

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