

SMÅRÄTTER

HUMMUS & TOSTADAS (G) 89:-

Hummus med vetekrisp, chilirostade sesamfrön & oliver.
(Vegan vänlig)

Öl: Erdinger, Weissbier. **Vin:** Piumarossa Rosé.

MATJESS, BRYNT SMÖR & KAVRING (G) (L) 99:-

Matjessill, gulbeta, rödlök, brynt smör creme & kavring

Öl: Omnipollo pilsner. **Vin:** Nä, Du behöver en snaps: O.P Dill

VÄSTERBOTTENPAJ (G) (Ä) (L) 99:-

Västerbotten paj med rökt färskost, tångkaviar & picklad rödlök

Öl: Chimay Dorée, Blond **Vin:** Clay Creek, Pinot Noir.

OST & CHARK (G) (L) HEL/HALV 189/99:-

Tre sorters chark & två sorters ost, fikonmarmelad & goa tillbehör.

Öl: Lagunitas, Ipa. **Vin:** Tommassi Ripasso

VÄSTKUST TOAST (Ä) 99:-

Skagenröra & Rökt lax på toast med citron, rödlök. (Ä)

Öl: Ayinger, Kellerbier. **Vin:** Domaine de Varoux, Chablis.

ALLERGENER

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE & CHILIBEARNAISE (Ä) 299:-

Grassfed Entrecote med chilibearnaise, tomat & rödlöksallad och krossrostad potatis (serveras medium)

Öl: Fullers, ESB. Vin: Black Stallion, Cabernet Sauvignon.

GÅRDSKYCKLING, SPARRIS & TRYFFEL (L) (N) 229:-

Gårdsmärkt, örtbakad kycklingbrösthöft serveras med krämig risotto, sidfläsk, sparris, picklad rödlök, tryffel pecorino & pinjenötter.

Öl: Pilsner Uquell. Vin: Piumarossa, Chardonnay.

STRÖMMINGFILÉ (G) (L) 199:-

Smörstekt, panerad strömming serveras med potatispuré, pressgurka, lingon & citronsmör.

Öl: Bitburger, Pilsner. Vin: Robert Klingenfus, Riesling.

KALVFÄRSBIFFEN 199:-

Kalvfärsbiff med potatispuré, enbärsås, pressgurka & lingon

Öl: Belhaven, Twisted Thistle. Vin: Mont Redon Cote du Rhone.

SKAGENSALLAD (Ä) (G) 209:-

Skagenröra och kallrökt lax, serveras med krossrostad potatis, grönsallad, rödlök & citron.

Öl: Erdinger, Weissbier. Vin: Domaine de Vauroux, Chablis.

RISOTTO ALLE ERBE (L) (N) 199:-

Sparris & tryffelrisotto med picklad rödlök, pinjenötter & pecorino.
(Vegetarisk/Vegan vänlig)

Öl: Pilsner Urquell. Vin: Masi, Pinot Grigio.

ALLERGENER 199:-

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGARE (G) (L) 219:-

150 gram svensk högrevsburgare, tryffelaioli, tomat, karameliserad lök, rostad lök, cheddar, serveras med pommes & BBQ-majo.

Öl: Lagunitas, Ipa. Vin: Celeste, Tempranillo.

BISHOPS SOJABURGARE (G) 219:-

Sojaburgare, tomat, tryffelaioli, sallad, karameliserad lök, rostad lök, serveras med pommes & BBQ-majo. (Vegan vänlig)

Öl: Ocean, Arbetarbitter. Vin: Celeste, Tempranillo.

FISH 'N CHIPS (G) (Ä) 209:-

Serveras med pommes, tartarsås, chili-picklad rödlök, ärtsallad & citron.

Öl: Brittisk Ale. Vin: Robert Klingenfus, Riesling.

NOT SO FISHY 'N CHIPS (G) 209:-

Serveras med pommes, tartarsås, chili-picklad rödlök ärtsallad & citron. (Vegan vänlig)

Öl: Brittisk Ale. Vin: Robert Klingenfus, Riesling.

SALLAD ISTÄLLET FÖR POMMES? 10:-

.

EXTRA DIPP? 15:-

BBQ-majo, Chipotle-majo, Tryffel-aioli, Tartarsås.

ALLERGENER

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERPAJ (N) (G) 79:-
serveras med vaniljglass, rostad mandel. (Veganvänlig)

Dryckesförslag: Sarti Spritz.

CREME BRULEÉ. (Ä) (L) 79:-
Klassisk Creme Bruleé.

Dryckesförslag: Fruktig Suröl.

MUNKEN (L) (Ä) (G) 89:-
Varm munk serveras med vaniljglass, dulce de leche och nötkrokant.

Dryckesförslag: Irish Coffee.

EN KULA SORBET. 35:-
Mango..

Dryckesförslag: Mas Pere Brut, Cava.

CHOKLADTRYFFEL. (L) (N) 35:-
Två hemmagjorda tryfflar. Fråga personalen om kvällens smaker.

Dryckesförslag: Cognac/Rom/Porter.

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