

SMÅRÄTTER

OLIVHUMMUS (G) 89:-

Serveras med en olivhummus, grillat surdegsbröd och grönsallad (Vegan vänlig)

Öl: Veteöl. **Vin:** Tommasi

VÄSTKUST TOAST (G) (Ä) 99:-

Skagenröra & Rökt lax på kavring med citron, rödlök (G) (Ä)

Öl: Pilsner **Vin:** Chablis

S.O.S SILL (L) (N) (G) 99:-

Ett urval av god inlagd sill, serveras med surdegsknäcke, västerbottenost och picklad rödlök

Öl: Pilsner/Snaps **Vin:** Riesling

OST & CHARK (L) (G) 99:-

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

Öl: Bitter **Vin:** Pinot Noir

SVAMPKROKETT MED VÄSTERBOTTENOST OCH ÖRTAIOLI (G) (Ä) 89:-

Svamp & Västerbotten fylld potatiskrokett serveras med grönsallad och örtaoli

Öl: Kellerbier **Vin:** Pinot Grigio

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

GRILLAT! 200G RYGGBIFF 279:-

Grillad svensk ryggbiff serveras med Chimmichurri, krossrostad färskpotatis och bakad tomat.

Öl: Brittisk Ale. Vin: Cabernet Sauvignon.

GRILLAT! GÅRDSKYCKLING 199:-

Baconsnurrad svensk kycklingbenfile, serveras med dragonmangodressing, kålsallad och rostad färskpotatis.

Öl: Veteöl. Vin: Rioja

VARMRÖKT LAX (G) 229:-

Varmrökt Lax med Chimmichurislungade räkor serveras med grillat surdegsbröd, grönsallad och örtaioli.

Öl: Ljus Pilsner. Vin: Chablis.

SÖTPOTATIS & VALNÖTTER (G) (N) 189:-

Sötpotatissallad med surdegskrutonger, picklad rödlök, valnötter & ranchdressing. (Veganvänlig)

Öl: Pale Ale. Vin: Rioja

INGEFÄRSBAKAD FLÄSKSIDA (L) 189:-

Ingefärsbakad fläskside serveras med örtrostad spetskål, rostad färskpotatis, picklad rödlök och en rökig cremefraiche.

Öl: Torr cider, Pilsner, Porter. Vin: Pinot Noir

KYCKLING, BACON & OST (G) (L) 189:-

Kycklingsallad på svensk gårdskyckling, bacon, krutonger, västerbottenost, oliver och ranchdressing.

Öl: Veteöl, Pale Ale Vin: Cote du Rhone

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

BISHOPS BURGARE (G) (L) 199:-

150 gram högrevsburgare, dijonnaise, baconmarmelad, cheddar, serveras med pommes & BBQ-majo.

Öl: Pale Ale. Vin: Cabernet Sauvignon.

BISHOPS VEGANBURGARE (G) 199:-

Sojaburgare, dijonnaise, sallad, picklad rödlök, serveras med pommes & BBQ-majo.

Öl: Pale Ale. Vin: Rioja.

FISH 'N CHIPS (G) (Ä) 199:-

Serveras med pommes, tartarsås, ärtsallad & citron.

Öl: Brittisk Ale. Vin: Riesling.

NOT SO FISHY 'N CHIPS (G) 199:-

Serveras med pommes, tartarsås, ärtsallad & citron. (Vegan vänlig)

Öl: Brittisk Ale. Vin: Chardonnay

SALLAD ISTÄLLET FÖR POMMES? 10:-

.

EXTRA DIPP? 15:-

BBQ-majo, Dijonnaise, Ranchdressing, 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

CHOKLADKAKA, VANILJGLASS & ROSTADE HASSELNÖTTER (N) . 69:-

Chokladkaka serveras med vaniljglass, rostad hasselnöt.
(Veganvänlig)

Dryckesförslag: Calvados/Irish Coffee

ETON MESS (Ä) 79:-

Brittisk variant av marängsviss, en härlig symfoni av
vaniljvispad grädde, maränger och sommarbärsås.

Dryckesförslag: Fruktig Suröl.

HALLONMOUSSE & ROSTAD VIT CHOKLAD (L) (N) 69:-

Hallonmousse serveras med rostad vit choklad.

Dryckesförslag: Suröl.

EN KULA SORBET 35:-

Fråga personalen om kvällens smak!

Dryckesförslag: Cava.

CHOKLADTRYFFEL (L) (N) 35:-

Två hemmagjorda tryfflar. Fråga personalen om kvällens
smak!

Dryckesförslag: Cognac/Rom

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