

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 157KR

Två sorters svensk chark, en bit paté & tre sorters svensk ost, serveras med fikonmarmelad och friterat tunnbröd. (G)(L)

Öl: Ale Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

BUTTERNUTSOPPA 135KR

Krämig soppa gjord på rostad pumpa, kokosmjölk & röd curry. Serveras med rostade frön och krutonger. (VEGAN)

Öl: Lager/Pilsner Vin: Robert Klingenfus Riesling

CARPACCIO PÅ RÖDBETA 99KR

Tunt skuren rödbeta tillsammans med getostkräm, rostade spanska mandlar, rucola & honungsvinägrett. (N)

Öl: Lager/Pilsner Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

TARTAR 139KR

Handskuren tartar på innanlår, serveras med svampmajonnäs, syltlök, saltgurka, gravad äggula, tunnbrödschips och krassesallad. (Å)

Öl: Guinness/Porter Vin: Clay Creek Pinot Noir

RÄKSMÖRGÅS 120G/250G 135KR/245KR

Serverad på danskt rågbröd med citronnäs, ägg, isad rödlök, cocktailtomat, gurka, dill & citron. (Å)(G)(F)

Öl: Ale Vin: Robert Klingenfus Riesling

LANTPATÉ 125KR

Med cornichons, betor, lingonkokt tapioka och stekt surdegsbröd. (G)(Å)

Öl: Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir

ALLERGIER

(Å)= innehåller ägg (G)=innehåller gluten (L)=innehåller laktos (F)
=innehåller fisk/skaldjur.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK 195KR

150g hamburgare i bröd serveras med crispsallat, tomat, pepperjack-ost, karamelliserad-lökmajonäs & pommes. (G)(L)

Öl: Ale Vin: Banrock Shiraz

BISHOPS SMASH 195KR

2x80g i bröd med Kantarellfärskost, sherry-karamelliserad lök, chipotlemajonnäs & pommes.(G)

Öl: Ale Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

FISH 'N CHIPS 195KR

med krispiga gröna ärtor och kaprismajonäs, serveras med pommes, dill & citron

Öl: Lager/Pilsner Vin: Banrock Chardonnay

PANKOKAKAD GÖS 245KR

Bakad gös med örttäcke, sandefjordssås, forellrom, gurka & fänkålssallad och dillslungad potatis.(G)(L)(F)

Öl: Lager/Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

CONFITERAT ANKLÅR 279KR

Serveras med tryfferad potatispuré, körsbärssky & sauterade brytbönor. (L)

Öl: Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

BIFF RYDBERG 289KR

Serveras klassiskt med smörstekt lök, senapskräm, äggula och potatis.(Ä)

Öl: Ale Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

FLÄSKSIDA 239KR

Guinness och honungsglacerad fläskside, serveras med karamelliserad lök, savojkål & krispig potatis. (G)

Öl: Lager/Pilsner Vin: Banrock Chardonnay

ALLERGIER

(Ä)= innehåller ägg (G)=innehåller gluten (L)=innehåller laktos (F)
=innehåller fisk/skaldjur

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÄKSALLAD 245KR

Crispsallat, ägg, isad rödlök, cocktailtomat, fänkål, gurka, dill, citronnäs & citron. (Ä)(F)

Öl: Lager/Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

RISOTTO 229KR

På arborio och gotlandslins med långbakad, picklad och krispig svamp.

Öl: Ale Vin: Banrock Chardonnay/Baron de Ley Rioja Reserva

VEGAN BURGARE 195KR

Soya burgare i veganskt bröd, kantarellspread, sherry-karamelliserad lök, chipotleärtonnäs & pommes.(G)

Öl: Ale Vin: Baron de Ley Rioja Reserva

ALLERGIER

(Ä)= innehåller ägg (G)=innehåller gluten (L)=innehåller laktos (F)
=innehåller fisk/skaldjur

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BROWNIE 105KR

Chokladkaka med bitar av choklad, krossade kakaoböner & flingsalt. Serveras med vaniljglass och bär. (G)(L)

Dryckesförslag: Rom

MOROTSKAKA 89KR

Vår variant av morotskaka, med smörkräm & morotscoulis.
(G)

Dryckesförslag: Armagnac Sauval XO

VANILJGLASS 55KR

Serveras med krispigt bovete och rye-karamellsås (L)(Ä)

Dryckesförslag: Rye Whiskey

CHOKLADTRYFFEL 39KR

Fråga gärna efter kvällens smaker. (L)

Dryckesförslag: Grappa

KVÄLLENS GLASS 45KR

Fråga gärna efter kvällens utbud av glass och sorbet (Ä)(L)

Dryckesförslag: Suröl

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