

SMÅRÄTTER

SOMMARSMAKER 99KR

Jordgubbar, tomat, picklad rabarber, flädervinägrett, dill. (VEGAN)

Öl: Saison / Pilsner / Lager **Vin:** Studio By Miraval Rosé / Mas Pere Brut Seleccio

CARPACCIO PÅ SVENSKA 99KR

Tunt skuret nötkött toppas med lingon, västerbottensemulsion, smörgåskrasse & kallpressad rapsolja. (M) (Ä)

Öl: Ale **Vin:** Black Stallion / Torres Celeste Crianza

RÖKTA RÄKOR 99KR

Varmrökta räkor serveras med aioli, surdegsbröd, citron & dill. (G)(F)(SE) (Ä)

Öl: Veteöl / Pilsner / Lager **Vin:** Robert Klingefus Riesling / Terra Serena Prosecco

BISHOPS CHARKBRICKA 175KR

Tre sorters chark & tre olika ostar. Serveras med marmelad & friterat tunnbröd. (G)(M)(L)

Öl: Belgisk Dubbel / IPA / Porter **Vin:** Tommasi Ripasso / Baron de Ley Rioja

OSTGRATINERAT VITLÖKSBRÖD 75KR

Med örtigt vitlökssmör, serveras med aioli. (G)(L)(M)(SE)

Öl: Pale Ale / Kellerbier **Vin:** Piumarossa Chardonnay / Terra Serena Prosecco

POMMES 69KR

Serveras med aioli

Öl: Belgisk blond / Kellerbier / IPA / Saison **Vin:** Terra Serena Prosecco / Robert Klingefus Riesling

ALLERGENER

(Ä)= ägg (G)= gluten (L)= laktos (M)= mjölkprotein (F)= fisk/skaldjur. (SE) = senap (S)= selleri (N) = nötter eller mandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER 215KR

150g högrek och bringa, i bröd serveras med baconmajonnäs, cheddar, NY-style pickles, pommes & dip (M)(G)(SE)(L)

Öl: IPA / American Pale Ale / Stout **Vin:** Black Stallion / Tommasi Ripasso

VEGANBURGARE 215KR

Sojabaserad burgare i veganskt bröd serveras med BBQ-majonnäs, NY-style pickles, vegansk ost & pommes. (G)(SE)(VEGANSK)

Öl: Session IPA / Hazy IPA / Lager **Vin:** Masi Masianco / Studio By Miraval Rosé

FISH 'N CHIPS 215KR

Ölpanerad kapkummel friteras frasig och serveras med pommes, tartarsås, gröna ärter, citron & dill. (G)(F)(SE)

Öl: Ale / Pilsner **Vin:** Robert Klingefus Riesling / Terra Serena Prosecco

NOTHING F!SHY 'N CHIPS 199KR

Serveras med tartarsås, gröna ärter, pommes, citron & dill(G)(SE)
(VEGANSK)

Öl: Pale Ale / Lager / Pilsner **Vin:** Tobia Cuvée Blanco / Masi Masianco

ISTERBAND 175KR

Isterband från luller, serveras med dillstuvad potatis, rödbetor & senap. (M)(G)(SE)

Öl: Rauchbier / Kellerbier **Vin:** Baron de Ley Rioja / Torres Celeste Crianza

KYCKLINGFILÉ 235KR

Med smörad kycklingbuljong, rostad potatis, knippmorot, & bimi. (M)

Öl: Belgisk Blond / Pale Ale / Saison **Vin:** Piumarosa Chardonnay / Masi Masianco

ENTRECÔTE 345KR

Hantverkspommes, demiglace, dragonmajonnäs, grön sparris & örtsallad

Öl: Dubbel IPA / Belgian dubbel **Vin:** Black Stallion / Mont-Redon Reserve Côtes du Rhône

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSK CLASSIC 295KR

Torskrygg serveras med kokt färskpotatis, handskalade räkor, brynt smör, pepparrot & dill.(M)(F)

Öl: Pilsner / Saison Vin: Robert Klingefus Riesling / Mas Pere Brut Seleccio

ROSTADE KIKÄRTER 189KR

Serveras med salladsmix, avokado, sparris, bimi, knippmorot, bröd & gremolata (G)(VEGAN)

Öl: Saison / Pale Ale / Hazy IPA Vin: Studio By Miraval Rosé / Tobia Cuvée Blanco

RÄKSMÖRGÅS 215G 275KR

Serverad på danskt rågröd med citronnäs, ägg, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Veteöl / Pilsner / Saison Vin: Studio By Miraval Rosé / Robert Klingefus Riesling

RÄKSALLAD 215G 275KR

Serverad på salladsbädd med citronnäs, ägg, cocktailtomat, gurka, picklad rödlök, dill & citron. (Ä)(G)(F)(SE)

Öl: Veteöl / Pilsner / Saison Vin: Studio By Miraval Rosé / Robert Klingefus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 79KR

Serveras med hallonsorbet. (VEGAN)

Dryckesförslag: Maker's Mark / Woodford Reserve

ETON MESS 79KR

Marängar, jordgubbar jordgubbs-coulis & vaniljglass. (M)

Dryckesförslag: Studio By Miraval Rosé

CHOKLADTRYFFEL 39KR

Fråga gärna efter kvällens smaker. (M)

*Dryckesförslag: Buffalo Trace / Michter's US*1 Bourbon*

KVÄLLENS GLASS 45KR

Fråga gärna efter kvällens utbud av glassar, sorbet och toppings (Å)(L)(M)

Dryckesförslag: Maker's Mark / Buffalo Trace

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