

SMÅRÄTTER

- SVAMPRISSOTTO** 125:-
Serveras med hyvlad grana pedano och ruccola.
Öl: Ljus belgisk Vin: Italienskt rött
- OST & CHARKBRICKA** 115:-
Två sorters ost och chark.
Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin
- CHEVRÉ TOAST** 72:-
Serveras på ljust bröd med valnötter och honung samt ruccola.
Öl: Belgisk ale Vin: Rosé
- WHISKYGRAVAD CARPACCIO** 89:-
Serveras med rostade nötter, picklad rättika, ruccola samt citrusolja.
Öl: Ljus lager Vin: Halvtorrt vitt vin
- VITLÖKSBRÖD** 45:-
Två rejäla bitar, till serveras aioli.
Öl: Ljus lager eller IPA Vin: Rött vin
- OST ELLER CHARKTALLRIK** 95:-
Välj mellan furumossens ostar eller bondens bästa chark.
Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin
- TOMATSOPPA** 68:-
Toppas med brödkrutonger och basilika. (Växtbaserad)
Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin
- MOULES FRITES** 99:- 176:-
Vitvinskokta blåmusslor med pommes frites, aioli och grillat bröd. Välj mellan liten och storportion.
Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

UGNSBAKAD TORSKRYGG 210:-

Serveras på potatispuré smaksatt med dragon, toppas med haricots verts, svamp och bacon.

Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin

MAJSKYCKLING 195:-

Kommer från Munka Ljungby och serveras med ugnsbakade rotfrukter, rödlöksmarmelad och skysås

Öl: Humlig IPA Vin: Rött vin

SKJUTFÄLTETS KORV 188:-

Serveras med potatispuré smaksatt med dragon, rödlöksmarmelad, Västerviks senap och skysås.

Öl: Veteöl Vin: Lättdruckat rött vin

GRILLAD ENTRECOTÉ 287:-

Skånsk Entrecoté med bearnaisesås, ugnsbakade rotfrukter och rostade cocktailtomater.

Öl: IPA Vin: Fylligt rött vin

KOKOSGRYTA 171:-

Gjord på kokosmjölk, rotfrukter, grönsaker och chili. Till serveras ris med kidneybönor och toppas med rostade cashewnötter. (Växtbaserat)

Öl: Ale Vin: Rött vin

KYCKLINGSALLAD 165:-

Med grillad kyckling, bacon, krutonger, klassisk dressing, cocktailtomater och grana padano.

Öl: Ale Vin: Vitt vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS HEMGJORDA BURGARE 179:-

Serveras med Ardbeg och baconglaze, tomat, rödlök, sallad, pepper jack ost, aioli och pommes frites.

Öl: Halvmörk lager Vin: Rött vin

SOJABURGARE 174:-

Med dressing, sallad, tomat, rödlök, aioli och toppas med salsa till serveras pommes frites.

Öl: Ljus lager Vin: Vitt vin

FRITERAD ELDOSTBURGARE 178:-

Ost från Furumossens mejeri serveras med sallad, tomat, rödlök, salsa, aioli och pommes frites (vegetarisk).

Öl: IPA Vin: Vitt vin

FISH AND CHIPS 172:-

Beer battered torskefile, serveras med curryremoulade, mashed peas och picklad rättika samt pommes frites.

Öl: Ljus lager eller Belgisk öl Vin: Sött vitt vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 82:-

På klassiskt vis.

Dryckesförslag: Kaffe

VANILJPANNACOTTA 86:-

Med äpplekompot, havreflarn och äppelsorbet. (Växtbaserat)

Dryckesförslag: Kaffe

BJÖRNBÄRSKAKA 80:-

Med vaniljglass och mandel.

Dryckesförslag: Kaffe

HEMGJORD CHOKLADBIT 25:-

Dryckesförslag: Kaffe

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