

SMÅRÄTTER

- TARTAR PÅ TONFISK** 99:-
Serveras med misoemultion, syrad lök, friterad gyoza och rostade sesamfrön
Öl: Ljus belgisk Vin: Italienskt rött
- OST & CHARKBRICKA** 115:-
Två sorters ost och chark.
Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin
- RÅRAKA (VEGANSK)** 72:-
Serveras med tångcaviar, Imat-fraiche, tångpärlor, syrad lök och örtig sallad
Öl: Belgisk ale Vin: Rosé
- KLASSISK SKAGEN** 109:-
Serveras på smörstekt brioche, krasse, gravad äggula och forellrom.
Öl: Ljus lager Vin: Halvtorrt vitt vin
- VITLÖKSBRÖD** 69:-
serveras med rostad aioli, ruccola och riven parmesan.
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
- TRATTKANTARELLSOPPA** 84:-
Smaksatt med sherry serveras med picklad muscatpumpa och rostade pumpafrö.
Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin
- MOULES FRITES** 99:-
Vitvinskokta gräddiga blåmusslor med pommes frites, rostad aioli och grillat bröd.
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 234:-

Serveras med gräddkockt savoykål, smörstekt blandsvamp, krispig svartrot, citronpärlor samt potatispurè .

Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin

MAJSKYCKLING 195:-

Svensk kyckling. Serveras med grillad svartrot, parmesankräm, balsamicosky och potatiskaka.

Öl: Humlig IPA Vin: Rött vin

MÖRBAKAD OXKIND 195:-

Serveras med potatispurè, picklade senapsfrö, betor och rostad aioli.

Öl: Veteöl Vin: Lättdrucket rött vin

OXFILÉ SURF 'N' TURF 275:-

Serveras med smörstekt spenat, friterad scampi, bearnaisesås och pommes frites.

Öl: IPA Vin: Fylligt rött vin

KRISPIG FLÄSKSIDA 235:-

Serveras med äppelkål, rotselleripurè, äppelcidersky och potatiskaka.

Öl: Ale Vin: Rött vin

FRITERAD SÖTPOTATIS (VEGANSK) 178:-

Serveras med gråärt, kimchi, ingefärsmayo, syrad blomkål, rostade pumpafrö samt picklad morot.

Öl: Ale Vin: Vitt vin

MOULES FRITES 176:-

Större modell av vitvinskokta gräddiga musslor. Serveras med rostad aioli, grillat bröd och pommes frites.

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

BISHOPS HEMMAGJORDA BURGARE 179:-

Serveras på brioche med pepperjackost, housedressing, saltgurka, chipotlemajonnäs samt pommes frites.

Öl: Halvmörk lager Vin: Rött vin

EN NÅGOT VETTIGARE BISHOPS BURGARE 189:-

Serveras på briochebröd med pepperjackost, anchomustardmayo, lökringar, picklad rödlök, jalapenös, chipotlemajonnäs samt pommes

Öl: Ljus lager Vin: Vitt vin

FRITERAD ELDOSTBURGARE 178:-

Ost från Furumossens mejeri serveras med chipotlemajonnäs, mangosalsa, picklad lök, och pommes frites.

Öl: IPA Vin: Vitt vin

SOYABURGARE (VEGANSK) 172:-

Med svartpepparkräm, mangosalsa, picklad lök och pommes frites.

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

FISH `N`CHIPS 179:-

Beer battered torskfilé, serveras med curryremoulade, mashed peas och stjärnanispicklad morot 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

CHOKLADFONDANT 80:-

Serveras med seasalted caramel glass och torkade hallon.

Dryckesförslag: Kaffe

VARM DONUT 80:-

Serveras med vitchokladglass, brända mandlar, lingon och dulce de leche.

Dryckesförslag: Kaffe

PAVLOVA (VEGANSK) 80:-

Maräng, yuzu/lemoncurd, mangoglass och blåbär.

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