

SMÅRÄTTER

ROTFRUKTSSOPPA (R,G) 69:-

Toppas med örtolja & rostade pumpafrön, serveras med rostat bröd (vegansk)

Öl: Pale Ale Vin: Piumarossa, Chardonnay

OST- & CHARKBRICKA (G,L,M) 99/205:-

Prästost, whisky cheddar, taleggio, lufttorkad salami, lufttorkad karré & leverpastej, serveras med fikonmarmelad & saltiner

Öl: Ljus Lager Vin: Baron De Ley, Rioja

GRISKIND (SE,R,S,M) 99:-

Serveras med pumpa puré, karamelliserad lök & toppas med picklad senapsfrön

Öl: IPA Vin: Robert Klingenfus, Signature Riesling

CHÈVRE-PAJ (M,L,N,G) 69:-

Serveras med rostade rödbetor som toppas med rostade valnötter & honung

Öl: Weissbier Vin: Zooneblom, Sauvignon Blanc

VITLÖKSBRÖD (G,SE,Ä,L,M,F) 55:-

Serveras med rostad aioli & riven grana padano

Öl: IPA Vin: Tommasi, Ripasso

KANTARELL TOAST (M,S,G,L,R,SV) 99:-

Serveras på en örtbodyd. Toppas med riven Västerbottenost & balsamico

Öl: Ljus Lager Vin: Clay Creek, Pinot Noir

MOULES FRITES (M,G,F,SE,Ä,S) 99:-

Blåmusslor i en vittvinsås smaksatt med chili, fänkål & vitlök. Serveras med rostad aioli, bröd & pommes frites.

Öl: Belgisk Vin: Mas Pere, Selection Cava

ALLERGENER:

B=Balj,F=Fisk,G=Gluten,SE=Senap,Ä=Ägg,L=Laktos,M=Mjök,SK=Skaldjur,SB=SojaB,SO=Soja,SV=Svamp,R=Selleri,S=Sulfiter,N=Nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CITRUSRIMMAD TORSKRYGG (F,M,S,R) 236:-

Serveras med rostad potatis, vitvinsås, picklad fänkål & morot, smörslungad haricots verts, samt blåmusslor

Öl: Pilsner Vin: Domaine de Vauroux, Chablis

BJÄRREKYCKLING (M,S,R,G,L) 246:-

Serveras med potatispuré, grana pedano- & timjansås som toppas med friterad blomkål

Öl: Belgisk Vin: Clay Creek, Pinot Noir

RYGGBIFF, 200G (M,R,S) 259:-

Serveras med potatisfondant, haricots verts & rödvinsås

Öl: Ljus Lager Vin: Black Stallion, Cabernet Sauvignon

FLÄSKLÄGG (M,R,S,SE) 210:-

Serveras med potatispuré, rödvinsås, kokta morötter & toppas med picklad senapsfrön

Öl: Mörk Lager Vin: Mont-Redon, Côtes Du Rhône

OUMPH FILÉ (G,SE,SB) 162:-

Serveras med rostad potatis, haricots verts, friterad blomkål & tryffelmajonnäs

Öl: Pale Ale Vin: Zooneblom, Sauvignon Blanc

MOULES FRITES (M,G,F,SE,Ä,S) 175:-

Blåmusslor i en vittvinsås smaksatt med chili, fänkål & vitlök. Serveras med rostad aioli, bröd & pommes frites.

Öl: Belgisk Vin: Mas Pere, Selection Cava

CAESARSALLAD (Ä,F,SE,G,M,S,L) 162:-

Romansallad i caesardressing, serveras med tomat, rödlök, krutonger, grana pedano, kyckling, bacon & balsamico

Öl: IPA Vin: Piumarossa, Rosato

ALLERGENER

B=Balj,F=Fisk,G=Gluten,SE=Senap,Ä=Ägg,L=Laktos,M=Mjölk, SK=Skaldjur,SB=SojaB,SO=Soja,SV=Svamp,R=Selleri,S=Sulfiter,N=

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BURGARE, FAMOUS 150G (G,Ä,SE,M,L,SB) 179:-

Dressing, sallad, tomat, lök, jalapeno-ost, chipotle glace & bacon.
Serveras med aioli & pommes frites

Öl: Mörk Lager Vin: Tommasi, Ripasso

BURGARE SPICY, 150G (G,Ä,SE,M,L) 179:-

Jalapenomajo, sallad, tomat, jalapeno-ost, jalapenomix & lökringar.
Serveras med jalapenomajo & pommes frites

Öl: IPA Vin: Clay Creek, Pinot Noir

FRITERAD HALLOUMIBURGARE (G,Ä,SE,M,L) 169:-

Aioli, sallad, tomat & karamelliserad lök.
Serveras med aioli & pommes frites

Öl: Brittisk Ale Vin: Zooneblom, Sauvignon Blanc

NO BEEF, BURGARE (G,SB,SE) 169:-

Aioli, sallad, tomat & karamelliserad lök.
Serveras med aioli & pommes frites (Vegansk)

Öl: Ljus Lager Vin: Mont-Redon, Côtes Du Rhône

FISH 'N' CHIPS (F,G,SE,Ä) 176:-

Lättrimmad beerbattered koljafilé, serveras med ärtpuré, remouladsås & pommes frites

Öl: Brittisk ALE Vin: Robert Klengenfus, Signature Riesling

NO FISHY FISH (G,SE) 162:-

Tempurafilé serveras med ärtpuré, rostad aioli & pommes frites

Öl: Brittisk ALE Vin: Robert Klengenfus, Signature Riesling

ALLERGENER

B=Balj,F=Fisk,G=Gluten,SE=Senap,Ä=Ägg,L=Laktos,M=Mjölk,
SK=Skaldjur,SB=SojaB,SO=Soja,SV=Svamp,R=Selleri,S=Sulfiter,N=

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÉME BRÛLÉE (M,Ä) 65:-

Med smak av vanilj

Dryckesförslag: Kaffe/Sherry/konjak/Belgisk Trippel

CHOKLADKAKA (G) 65:-

Med kaffeglasyr. Toppas med maraschino cherrie (vegansk)

Dryckesförslag: Kaffe/Sherry/konjak/stout

LEMON CURD PAJ (M,Ä,SO,G) 65:-

Serveras på rostad vit choklad med citron mousse & toppas med italiensk maräng

Dryckesförslag: Kaffe/Sherry/konjak/stout

EN KULA GLASS (M) 35:-

Vanilj

Dryckesförslag: Kaffe/Sherry/Stout

CHOKLADTRYFFEL (M,N) 30:-

Fråga personalen om smak. Och om eventuella allergier, chokladen kan även innehålla spår av nötter

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