

SMÅRÄTTER

- SKAGENRÖRA** 119
krispig sallad, friterad krossad potatis & laxrom
Öl: Bitburger Vin: Riesling
- LÖJROM** 129
salta chips, rödlök, gräslök, dill & crème fraiche,
går att få vegansk
Öl: Bitburger Vin: Chablis
- BRUSCHETTA** 98
olivrostad surdegsbröd, Prosciutto, semitorkade tomater, basilika & riven
Pecorino
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio
- CARPACCIO** 98
Picklade kantareller, höstapplen, trassel av rättika, ruccola, tryffelkräm &
parmesan
Öl: Poppels London Lager
- CEVICHE** 89
Mango, avocado, gurka, lime, chili, vitlök, rödlök, tångkaviar & koriander
Vegansk
Öl: APA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- THE BISHOPS ARMS SVENSKA OST & CHARKBRICKA** 115
Tryffelsalami med gotländsk tryffel, Copa och Prosciutto Crudo lagrad i 12
månader serveras med Västerbottenost, Linus kittost, marmelad & knäcke
Öl: Belgisk Ale Vin: Mont Redon Côtes du Rhône

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD ENTRECÔTE	259
whiskypepparsås, sauterade grönsaker, friterad krossad potatis & semitorkade tomater	
<i>Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
FISH & CHIPS	219
gjord på färsk torsk, serveras med nobisdressing, liten sallad & pommes	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
VILTSKAVSGRYTA	229
Krämig gryta av hjort, svamp, getost, rårörda lingon, grönkålschips & potatispuré	
<i>Öl: Twisted Thistle IPA Vin: Mont Redon Côtes du Rhône</i>	
KLASSISK RÅBIFF	219
kapis, rödbeta, Dijon, rödlök, pepparrot, cornichons & äggula	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Tommasi Graticcio</i>	
GNOCCHI	189
med vitlök, chili, basilika, stekt svamp & jordärtskockschips Vegansk	
<i>Öl: West Coast IPA Vin: Tommasi Graticcio</i>	
GÅRDSKYCKLING	198
örtmarinerat kycklingbröst, pestoslungad potatis, balsamicosky & bakad spetskål	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Kumala Pinotage Merlot</i>	
BAKAD AUBERGINE	179
Veganska anammabiffar smaksatta med chili, gräslökskräm, semibakade tomater & våra egna chips	
<i>Öl: Grimbergen Blonde Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CHUCK BURGER SRIRACHA	195
160g högrevsburgare, briochebröd, Srirachamajonäs, chiliost, sallad, rödlök, tomat & pommes	
<i>Öl: Budvar</i>	
CHUCK BURGER BACON	195
160g högrevsburgare, briochebröd, baconröra, chiliost, sallad, rödlök, tomat & pommes	
<i>Öl: Budvar</i>	
VEGGIE BURGER	195
Naturliburgare, briochebröd, nobisdressing, sallad, rödlök, tomat & pommes	
<i>Öl: Budvar</i>	
CAESARSALLAD	198
romansallad, klassisk caesardressing, hyvlad parmesan, kycklingbröst, bacon & krutonger	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: La Tourelle rosé</i>	
DAGENS FÅNGST	219
fråga personalen eller kika på tavlorna i baren	
VECKANS VARMRÄTT	198
fråga personalen eller kika på tavlorna i baren	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE	65
serveras med färska bär	
<i>Dryckesförslag: Pastry Stout</i>	
SMULAD BROWNIE	65
vegansk brownie, toppad med bär & chokladkräm	
<i>Dryckesförslag: Imperial Stout</i>	
CHOKLADFONDANT	65
med hallonsås & lättvispad grädde	
<i>Dryckesförslag: Dubbel espresso från Bergstrands</i>	
VANILJGLASS	45
med kolachrunch & bär	
<i>Dryckesförslag: Ron Zacapa</i>	

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