

SMÅRÄTTER

KROKETTER MED HÖSTSVAMP	85
Serveras med syrad lök och sojamajonnäs.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: La Tourelle Syrah</i>	
OXTARTAR	125
Med Jalapeñomajonnäs, buskkrasse, friterad -och syrad schalottenlök.	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
SKAGENRÖRA	115
med grillad levain och forellrom.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
FRITERADE MAJSKYCKLINGVINGAR	95
Kryddade med sourcream. Serveras med örtaioli.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
OST -OCH CHARKBRICKA	115
Med ost och charkuterier från Sverige.	
<i>Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	
HÖSTSVAMPTOAST	115
Med örtsallad och riven Pecorino (vegansk utan Pecorino)	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KRÄMIG FISK -OCH SKALDJURSGRYTA	195
Med saffran, fänkålssallad, brödkrutonger och aioli.	
<i>Öl: Erdinger Hefe-weizen Vin: Chablis Naubin</i>	
GRILLAD IBERICO BELOTTA	195
Med rostade rotfrukter, örtsmör och chimichurri.	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Tommasi Graticcio</i>	
OXKIND	225
Med tryffelpotatispuré, rökt sidfläsk, rödvinsås och silverlök.	
<i>Öl: Porter / Stout Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
BAKAD FORELL	255
Med palsternackspuré, sandefjordsås, forellrom och bönor.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Robert Klingefus Riesling</i>	
FISH & CHIPS	195
På torskfilé med tartarsås och pommes frites	
<i>Öl: Session IPA / Pale Ale Vin: La Tourelle Viognier</i>	
SOJABURGARE	195
Med jalapeño picklad silverlök, friterad lök, aioli och krispsallad. Serveras med pommes frites.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
HÖGREVSBURGARE	195
Med med jalapeño picklad silverlök, friterad lök, aioli och krispsallad. Serveras med pommes frites.	
<i>Öl: Budvar Budejovicky Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
PUYLINSFYLLD AUBERGINE	175
med örtgrillade grönsaker och aioli (vegansk)	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

LINGONPARFAIT 105

Med lakritsmaräng och lingonkräm.

Dryckesförslag: Timmermans Kriek

CRÈME BRÛLÉE 105

Med myltade hjortron.

Dryckesförslag: Perrin Muscat Beaumes de Venise

CHILIGRILLAD ANANAS 95

Med kokossorbet, rostad kokos och citruscoulis. (vegansk)

Dryckesförslag: Imperial Stout

HUSETS TRYFFLAR 65

Två stycken.

Dryckesförslag: Imperial Stout

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