

SMÅRÄTTER

| | |
|---|---------|
| RÅBIFF 80G | 140 |
| med tryffelkräm, parmesan, krassesallad och friterad jordärtskocka | |
| <i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Château Mont-Redon</i> | |
| BRUSCHETTA | 125 |
| på svenska sommartomater och mozzarella | |
| <i>Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling</i> | |
| SKAGENRÖRA 80/160G | 155/210 |
| med grillad levain och forellrom | |
| <i>Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i> | |
| LEMONPEPPERWINGS | 115 |
| med blekselleri och ranchdressing | |
| <i>Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz</i> | |
| CHARKBRICKA | 155 |
| med svenska ostar, hembakat fröknäcke och cornichoner | |
| <i>Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i> | |

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

| | |
|---|-----|
| VARMRÖKT LAXFILÉ | 195 |
| med ljummen primörsallad och dillmajonnäs | |
| <i>Öl: Bitburger Vin: Chablis Naubin</i> | |
| RÅBIFF 150G | 210 |
| med tryffelkräm, parmesan, krassesallad, friterad jordärtskocka och pommes frites | |
| <i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i> | |
| GRILLAD KYCKLINGKLUBBFILÉ-SALLAD | 165 |
| med romansallad, rökt sidfläsk, cocktailtomater och parmesankräm | |
| <i>Öl: Session IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i> | |
| GRILLAD ENTRECOTÉ | 285 |
| med rödvinslök, friterad bakpotatis, tomatsallad och kaprismör | |
| <i>Öl: Bitter/Ale Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i> | |
| ELDAD TORSK | 275 |
| med dill och pepparotskräm, gurka, brynt smör, kavringssmul och dillslungad potatis | |
| <i>Öl: Kellerbier Vin: Robert Klingenfus Riesling</i> | |
| RÅRAKA | 225 |
| med sommarsallad med sparris och enocchie, och ramslökskräm | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: La Tourelle Viognier</i> | |

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS 195

På torskfilé med tartarsås och pommes frites

Öl: Session IPA/Pale Ale Vin: La Tourelle Viognier

SOJABURGARE 195

med rökt chiliaioli, gruyère. picklad rödlök, krispsallad och pommes frites

Öl: Staropramen Granat Vin: Three Finger Jack

HÖGREVSBURGARE 195

med rökt chiliaioli, gruyère. picklad rödlök, krispsallad och pommes frites

Öl: Budvar Vin: La Tourelle Syrah

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 115

med färska bär och biscotti

Dryckesförslag: Moscatel De Setubal

HALLONPARFAIT 125

med lemoncurd och lakrtismazarin

Dryckesförslag: Imperial Pastry Stout

HUSETS TRYFFLAR 85

2 st chokladtryfflar

Dryckesförslag: Imperial Stout

ROM MARINERADE BÄR 125

med vispad vanilj soyghurt och karamellströ

Dryckesförslag: Barley Wine

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