

SMÅRÄTTER

RÅBIFF 80G	150
Med dijonnaise, friterad kapris, picklad gulbeta och hjärtsallad	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Château Mont-Redon</i>	
HÖSTSVAMPTOAST	135
Med pecarino, picklad lök och krispig ostronskivling	
<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>	
MAJSKYCKLINGVINGAR	115
Med BBQ-sås, aioli och blekselleri	
<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>	
KROKETTER MED DIPP	95
Kvällens kroketter med aioli	
<i>Öl: Budvar Vin: Husets vita</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÅBIFF 150G 255

Med dijonnaise, friterad kapris, picklad gulbeta, rostad lök, hjärtsallad och pommes frites

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Château Mont-Redon

GRILLAD ENTRECOTÉ 295

Med potatis och västerbottenkrokkett, whiskysås och syrade cocktailtomater

Öl: Bitter/Ale Vin: Three Finger Jack Zinfandel

ÖRTBAKAD TORSKRYGG 275

Med gratinerad potatis och rotselleripure, vitvinsås, forellrom och saltbakade betor

Öl: Session IPA Vin: Robert Klengenfus Riesling

GRILLAD MAJSKYCKLINGBRÖST 185

Med salsa verde, majs och paprikasalsa, rostad sötpotatis och rökt färskost

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Sauvignon Blanc Zonnebloem

RÖDBETSRISOTTO 225

Med bakad getost, saltrostade betor och hasselnötter

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Chablis

MÅNADENS SALLAD 185

Prata med din bartender vad som severas

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

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, citron och pommes frites

Öl: Session IPA/Pale Ale Vin: Husets Vita

SOJABURGARE 195

Med smokey mustard dressing, krispsallad, picklad silverlök och pommes frites

Öl: Staropramen Granat Vin: Three Finger Jack

GRILLAD CHUCKBURGER 195

Med bacon, smokey mustard dressing, krispsallad, picklad silverlök och pommes frites

Öl: Budvar Vin: Husets Röda

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

ESPRESSO BRÛLÉE 125

Med blåbärskompott och biscotti

Dryckesförslag: Moscatel De Setubal

PLOMMON TARTE TARTIN 115

Med vaniljkräm

Dryckesförslag: Imperial Stout

BANANASPLIT MED EN TWIST 135

Med vaniljparfait, limemarinerad banan, dulce de leche och jordnötsmaräng

Dryckesförslag: Imperial Stout

HUSETS TRYFFLAR 85

2st chokladtryfflar

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