

SMÅRÄTTER

RÅBIFF 80G	155
Med rostad vitlöksmajonnäs, picklad lök, rotfruktschips och saltrostade betor	
<i>Öl: Staroprämen Granat Vin: Château Mont-Redon</i>	
RÖDBETSTARTAR	145
Med smak av pepparrot, senap, och dragon. Toppad med örtsmetana, picklad lök och jordärtskockschips	
<i>Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
SKAGENRÖRA 80/160G	160/220
Med grillad levain och forellrom	
<i>Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
ASIANSTYLE HOT WINGS	125
Med sirachamajonnäs och selleri	
<i>Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
CHARKBRICKA	165
Med svenska ostar, månadens charkuterier, fröknäcke och cornichoner	
<i>Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	
SVAMP KROKETTER	95
Med fetaostkräm	
<i>Öl: Hazy IPA Vin: Chablis</i>	
JORDÄRTSKOCKSSOPPA	135
Med jordärtskockspuré, jordärtskockschips och rostad jordärtskocka	
<i>Öl: Omnipollo pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÅBIFF 150G	255
Med rostad vitlöksmajonnäs, picklad lök, rotfruktschips och saltrostade betor och pommes frites	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Château Mont-Redon</i>	
GRILLAD RYGGBIFF MED KAPPA	295
Med ört och citrussmör, rödvinsås, potatisstavar och vitlöksstekta bönor	
<i>Öl: Dubbel IPA Vin: Baron De Ley Rioja</i>	
SENAP OCH DILL FYLLD STRÖMMING	195
Med potatispuré, senapsfrön, lingon, brynt smör, och crudité på fänkål och rödlök	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
MAJSKYCKLINGBRÖSTFILÉ	195
Med morotspuré, supremesås, grillad broccoli och parmesanpotatis	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Sauvignon Blanc Zonnebloem</i>	
BAKAD OCH GRILLAD SPETSKÅL	205
Med rotselleripuré, picklade äpplen, pecorino ost, hasselnötter och broccolini	
<i>Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
REGNBÅGSFILÉ	265
Med smörsås, citrusbakade legymer och dillslungad potatis	
<i>Öl: Bitburger Vin: Chablis</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, citron och pommes frites

Öl: Session IPA/Pale Ale Vin: Husets Vita

SOJABURGARE 195

Med tryffelmajonnäs, picklad och rostad lök, krispsallad och cheddarost och pommes frites

Öl: Staropramen Granat Vin: Husets Röda

GRILLAD HÖGREVSBURGARE 195

Med picklad och rostad lök, krispsallad, cheddarost, tryffelmajonnäs 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

CREME BRÛLÉE 125

Med citrusbiscotti och färska bär

Dryckesförslag: Moscatel De Setubal

VANILJ PANNACOTTA 125

Med rostad vit choklad, hallonkrisp och halloncoulis

Dryckesförslag: Imperial Stout

CHOKLADFONDANT 135

Med salt-kolasås, vaniljmetana och honungsrostade hasselnötter

Dryckesförslag: Imperial Stout

KVÄLLENS SORBET 95

Med kaksmulor och marinerade bär

Dryckesförslag: Pastry Stout

KVÄLLENS TRYFFLAR 95

Fråga din bartender vad som serveras idag

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