

SMÅRÄTTER

RÅBIFF 145/175

Med syltade kantareller, krispig potatis, rostad vitlöksdijonaise och fransk vattenkrasse. (Stor inkluderar Pommes Frites)

Öl: Staropramen Granat Vin: Château Mont-Redon

RÖDBETSCARPACCIO 95

Med salladsost, soltorkad tomat, rostade pumpakärnor och ruccola

Öl: Hazy IPA Vin: Robert Klengenfus Riesling

TOAST SKAGEN 155/195

Med grillad levain, forellrom och citron

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

MAJSKYCKLING 95

Kycklingvingar med svartpeppar och BBQ glace

Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz

CHARKBRICKA 125/185

Med svenska ostar, månadens charkuterier, fröknäcke och fikonmarmelad

Öl: Barleywine / Belgisk Dubbel eller Tripel Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

PADRONS MED CHILI SALT 95

Grillade padrons med havssalt och chiliflakes

Öl: Omnipollo pilsner Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD FLANKSTEK	265
Med hjärtsallad, parmesan, citronmajonnäs och rostade rotfrukter <i>Öl: Staropramen Granat Vin: Château Mont-Redon</i>	
RÖDVINSKOKT OXKIND	220
Med potatispuré, syltad höstsvamp och morötter <i>Öl: Dubbel IPA Vin: Baron De Ley Rioja</i>	
KRÄMIG FISKGRYTA	235
Med blåmusslor, aioli och krutonger <i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
KÖTTBULLAR	185
Med potatismos, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås <i>Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
HÖSTSVAMPSRISOTTO	210
Med timjanstekt majskycklingbröst, gröna bönor och örter <i>Öl: Nynäshamn Karma Citra Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
GLACERAD ROTSELLERI	195
Med kryddsky, betor och broccolipuré <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

HÖGREVSBURGARE 195

Med cheddar, karamelliserad lök, chilimajonnäs, sallad, tomat, och inlagd västeråsgurka

Öl: Nynäshamn Karma Citra Vin: Husets Röda

VEGANSK SOJABURGARE 195

Med cheddar, karamelliserad lök, chilimajonnäs, sallad, tomat, och inlagd västeråsgurka

Öl: Glutenfri fatöl Vin: Chablis

FISH & CHIPS 195

På koljafilé med tartarsås, citron, mushy peas och pommes frites

Öl: Nynäshamn Karma Citra Vin: Huset vita

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CREME BRÛLÉE 95

Med biscotti

Dryckesförslag: Moscatel De Setubal

KOKOSPANNACOTTA 85

Med passionsfrukt och rostad kokos

Dryckesförslag: Imperial Stout

VANILJGLASS 110

Med hjortronmylta, citron kaka och rostad vitchoklad

Dryckesförslag: Pastry 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