

SMÅRÄTTER

HOT MESS WINGS	99
Friterade kycklingvingar glaserade i stark sås med blåmögelost	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Husets Vita</i>	
TOAST SKAGEN	99
Smörstekt bröd, toppad med skagenröra, dill, rom och citron	
<i>Öl: Hazy IPA Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
OSTKROKETTER	95
Krämiga ostkroketter med chilimajo	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Studio by Miravel Rosé</i>	
VITLÖKSBRÖD	55
Vitlöksbröd med tomat och persilja	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Studio by Miravel Rosé</i>	
CHARKBRICKA	99/195
Utvalda charkuterier och ostar med crackers, marmelad och oliver	
<i>Öl: Chimay Vin: Studio by Miravel Rosé</i>	
PARMESAN - & HARISSA POMMES	85
Pommes med parmesan och harissa-sås	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Husets Vita</i>	
TOAST PÅ RÅGBRÖD MED GRAVAD LAX	95
Smörstekt rågbröd med gravad lax, gräddfil, lingon och dill	
<i>Öl: Session IPA Vin: Studio by Miravel Rosé</i>	
AVOKADOMACKA	95
Sotad Avokado på bröd med inlagd lök och chilimajo	
<i>Öl: Session IPA Vin: Masi Pinot grigio</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- THE BISHOPS ARMS REUBEN SANDWICH** 225
Grillad kalv, surkål, emmentaler, dressing på levainbröd, med pommes och sallad
Öl: New England IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir
- GRILLAD KYCKLINGSALLAD** 225
Grillad kyckling på blandsallad med grillad sparris, körsbärstomater, inlagd lök, gurka, rostade solrosfrön, vitlökskrutonger, färsk dill och
Öl: Session IPA Vin: Masi pino grigio
- ENTRECÔTE** 395
Med tomatsallad, bearnaisesås, steksky och pommes frites
Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Clay Creek Pinot Noir
- KLASSISKA NÖTKÖTTBULLAR** 225
Med potatispuré, rårörda lingon, gin-inlagd gurka och gräddsås
Öl: New England IPA Vin: Torres Celeste Crianza
- MOULES FRITES** 245
Musslor kokta i öl med vitlök, smör och färska örter, serveras med aioli och pommes frites
Öl: To ol - Modern Pale Ale Vin: Husets Vita
- GRAVAD LAX** 275
Sotad gravad lax med dillstuvad potatis, saltgurka och hovmästarsås
Öl: Session IPA Vin: Husets Vita
- QUINOA SALLAD MED TOFU** 195
Med grillad zucchini, körsbärstomater, spenat, avokado, hummus och rostade solrosfrön och balsamicokräm —Tillval: stekt halloumi eller tofu
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Husets Vita

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 199

Med sallad, tomat, mayo, cheddar och parmesanflingor, serveras med pommes *Lägg till bacon +35 kr

Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Studio by Miraval Rosé

VEGANSK SOJAFÄRSBURGARE 199

Krispigsallad, vegansk majo, senap, hackad saltgurka och vegansk ost, serveras med pommes

Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Studio by Miraval Rosé

DUBBEL SMASH BURGER 245

Sallad, tomat, cheddar, grillad lök och jalapeñomajo, serveras med pommes *Lägg till bacon +35 kr

Öl: Pilsner Urqell Vin: Studio by Miraval Rosé

FISH 'N' CHIPS 199

Med pommes, krossade gröna ärtor och tartarsås

Öl: To ol - Modern Pale Ale Vin: Husets Vita

NO FISH 'N' CHIPS 199

Med pommes, krossade gröna ärtor och tartarsås

Öl: To ol - Modern Pale Ale Vin: Husets Vita

SAMTLIGA RÄTTER GÅR ATT FÅ SOM BARNPORTION FÖR HALVA PRISET

Gäller för barn upp till 12 år!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT	99
Med vaniljglass	
<i>Dryckesförslag: Imperial stout eller porter</i>	
JORDGUBB & RABARBERPAJ	75
Med vaniljglass	
<i>Dryckesförslag: Belgian ale</i>	
TRYFFEL	45
Veckans smak	
<i>Dryckesförslag: Imperial stout eller porter</i>	
DAGENS GLASS & SORBET	65
Fråga din servitör om dagens smaker	
<i>Dryckesförslag: Belgian ale</i>	

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