

SMÅRÄTTER

SVENSK CHARKBRICKA 115:-

med Coppa, Prosciutto Crudo och tryffelsalami tillsammans med Västerbottenost, Linus kittost, fikonmarmelad och knäckebröd

Öl: Poppels London Lager 73:- 40 cl. **Vin:** Terra Serena Prosecco 88:- / 15 cl.

VITLÖKSBRÖD 55:-

med aioli

Öl: Bitburger Pils 73:- / 40cl. **Vin:** Zonnebloem, Sauvignon Blanc 93:- / 18 cl

TOAST SKAGEN 105:-

Krämig räkröra med grillat bröd, sallad och citron

Öl: Eriksbergs Karaktär 73:- / 40 cl. **Vin:** Klängenfus Riesling 93:- / 18 cl

BAKAD PORTABELLO 95:-

med svampcrème, svampbuljong, sjökorall och risvinäger - helt vegansk

Öl: Carlsberg Hof 73:- / 40 cl. **Vin:** Zonnebloem, Sauvignon Blanc 93:- / 18 cl

GRAVAD PILGRIMSMUSSLA 109:-

med svampcrème, svampbuljong, sjökorall och risvinäger

Öl: Eriksberg Karaktär 73:- 40 cl. **Vin:** Ett glas Chablis Naudin 98:- /18 cl.

RÖKT HJORT 105:-

med mörbakad rotselleri, rostade pumpakärnor, persiljeolja och prästostcrème

Öl: Staropramen Granat 73:-/40cl. **Vin:** Baron de Lay, Tempranillo 93:- /18 cl.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS KLASSISKA BOOKMAKERTOAST 195:-

Oxfilé, levain, dijon, sallad, äggulscrème, pepparrot, tomat och lök
Serveras med pommes - Stekgrader medium eller well done

Öl: Lagunitas IPA 40 cl. 79:- **Vin:** Tommasi Graticcio Appassionato 93:-
/18 cl.

KYCKLINGSALLAD 175:-

Pankopanerad kyckling, tomat, lök, sallad, bacon och grana
padanodressing

Öl: Budvar Tjeckien 40 cl. 73:- **Vin:** Ett glas av husets rosé 85:-

FISH & CHIPS 165:-

med mushy peas och tartarsås

Öl: Fuller's ESB 50 cl. 88:- **Vin:** Zonnebloem, Sauvignon Blanc 93:- /18
cl.

BISHOPS CHUCK BURGER 175:-

Burgare på högrev och bringa (100% nötkött) med Goudaost, bacon,
chipotlemajonnäs, rödlök, tomat och sallad. Serveras med pommes

Öl: Staropramen Granat 40 cl. 73:- **Vin:** Allesverloren, Shiraz 93:- /18
cl.

VEGANSK BURGARE 175:-

Vegansk burgare på soyaprotein med tomat, lök, saltgurka, violifeost.
Serveras med pommes och dip

Öl: Fuller's ESB 50 cl. 88:- **Vin:** Baron de Lay, Tempranillo 93:- /18 cl.

BISHOPS RÄKSMÖRGÅS 185:-

med 150 g handskalade räkor, danskt rågbröd, majonnäs, citron, tomat,
gurka, rödlök och ägg

Öl: Carlsberg Hof 40 cl. 73:- **Vin:** Ett glas av husets Chablis 98:- /18 cl.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ÄPPEL- OCH VITVINSBRÄSSERAD GRISKIND 215:-

Äppel- och vitvinsbrässerad griskind serveras med rostat varmrökt sidfläsk, bakad smälök, rödvinssås och potatispuré

Öl: Fuller's ESB 50 cl. cl 88:- Vin: 3 Fingers Jack Old Vine 98:- 18 cl.

RYGGBIFF 245:-

med tomat, brytbönor, bacon och pankoströ, rödvinssås serveras med rostad potatis

Öl: Lagunitas IPA 40 cl. 79:- Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône 93:- 18 cl.

SMÖRSTEKT SEJRYGG 225:-

med vitvinskockt fänkål, rostad jordärtskocka, skaldjursbuljong serveras med kokt potatis

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 175:-

med svamp, rotselleri och persiljeolja serveras med surdegsbröd - helt vegansk

Öl: 1664 Blanc 73:- 40 cl. Vin: ett glas av husets rosé 85:- 18 cl.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 85:-

Klassisk Crème brûlée

TVÅ PRALINER 50:-

med kvällens smak

Dryckesförslag: Kaffe och en avec eller en kaffedrink

RÅRÖRDA HJORTRON 85:-

med rooiboscrème, kanderade hasselnötter - helt vegansk

KROSSAD OREO 55:-

med hallonsorbet

ÄPPEL- & KANELKOMPOTT 85:-

med sockerkaka och vaniljcrème

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