

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 115:-

ett urval av chark och lagrade ostar serveras med knäckebröd, tomatmarmelad och oliver

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 115:-

Krämig räkröra med grillat bröd, sallad och citron

Öl: Eriksbergs Karaktär 73:- / 40 cl. Vin: El Gran Botánico Cava 88:- / 18 cl.

BAKAD PORTABELLO 95:-

med sallad på picklad pumpa och rostat bovete samt risvinaigrette och sesammajonnäs

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

RÖKT HJORT 105:-

med mörbakad rotselleri, rostade pumpakärnor, persiljeolja och prästostcrème

Öl: Eriksbergs Karaktär 73:- / 40 cl. 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 215:-

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. 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. 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 195:-

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 vitvinsbräserad 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, brytböner, bacon och pankoströ, rödvinssås serveras med rostad potatis

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

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 215:-

med fänkål och rotfrukter toppad med räkor och aioli

Öl: Erdinger Weissbier Hefe 50 cl. 82:- Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc 93:- / 18 cl

MÖRBAKAD ROTSELLERI 195:-

med kikärtscreme, solros och persiljepesto, vinkokt morot och friterad grönkål 195

Öl: Bitburger Pils 40 cl. 73:- Vin: Robert Klengenfus Riesling AOC 93:- / 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

ÄPPEL- & KANELKOMPOTT 85:-

med sockerkaka och vaniljcrème

KROSSAD OREO 55:-

med hallonsorbet

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