

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 125:-

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

Öl: Staropraven Granat på fat Vin: Ett glas Prosecco

VITLÖKSBRÖD 69:-

på ciabatta med aioli

Öl: Bitburger Pils på fat Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc

TOAST SKAGEN 119:-

Krämig räkröra med grillat bröd, sallad och citron

Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: ett glas av husets Riesling

GAZPACHO 105:-

Kall tomatsoppa med pressad gurka, krutonger och rapsolja

Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc

STEKT INLAGD SILL 115:-

på kavring med rödlök, grov senap och crème fraiche

Öl: Eriksbergs Karaktär på fat Vin: Baron de Lay, Tempranillo

CAPRESE 110:-

Tomatsallad med buffelmozzarella, basilika och olivolja

Öl: Leffe Blond - klosteröl från Belgien Vin: Ett glas rosé från Tommasi

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS RÅKMACKA 195:-

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

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Ett glas prosecco

FLANKSTEKSSALLAD 189:-

Sallad, glasnudlar, tomat, rödlök, ponzudressing, chilimajonnäs och rostad lök

Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

FISH & CHIPS 195:-

med mushy peas och tartarsås

Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc

BISHOPS CHUCK BURGER 195:-

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

Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Allesverloren, Shiraz .

VEGANSK BURGARE 189:-

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

Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Baron de Lay, Tempranillo

BAKAD POTATIS 155:-

med smör, sallad och skagenröra

Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Ett glas av husets Chablis

BAKAD POTATIS 145:-

med olivolja, sallad och zucchini, aubergineröra

Öl: 1664 Blanc Vin: ett glas av husets rosé

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HELSTEKT RÖDSPÄTTA 235:-

med champinjoner, citron, skirat smör och kokt färskpotatis

Öl: Omnipollos huspilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

GRILLAD PLUMA 215:-

med sotad silverlök, primörer, romesco, örtslungad färskpotatis

Öl: Erdinger Weissbier Hefe på fat Vin: ett glas Clay Creek Pinot Noir

VARMRÖKT LAX 225:-

med ljummen primörsallad, romsås, citron och kokt färskpotatis

Öl: Chimay Vit på fat! Vin: Zonnebloem, Sauvignon Blanc

BISHOPS GRILLPLATTA 249:-

Pluma, flankstek, chorizo och kamben serveras med coleslaw, dragonmajonnäs, romesco (innehåller nötter) och örtslungad färskpotatis

Öl: en god fruktig IPA! Vin: Baron de Lay

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

GLASSKULA 35:-/ PER KULA

välj mellan vanilj, choklad eller hallonsorbet eller ta en av varje

INKOKT RABARBER 95:-

med vaniljcrème och rostad smuldeg

GIN- OCH FLÄDERMARINERADE BÄR 89:-

med citronsorbet

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