

# SMÅRÄTTER

**BISHOPS CHARKBRICKA** ..... 135:-

Två sorters chark och två lagrade ostar serveras med knäckebröd, tomatmarmelad och oliver

*Öl: Staroprmen Granat på fat Vin: Ett glas Prosecco*

**VITLÖKSBRÖD** ..... 69:-

på ciabatta med tomatsallad

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

**TOAST SKAGEN** ..... 139:-

Krämig räkröra med grillat bröd, sallad och citron

*Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: ett glas Riesling*

**JORDÄRTSKOCKSSOPPA** ..... ½ 115:- 1/1 155:-

med krutonger, bacon, äpple och lök

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

**RÅBIFF** ..... 135:-

serveras med picklad blomkål, sesammajonnäs, kapris och chips av jordärtskocka.

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

**CORNRIBS BBQ** ..... 55:-

serveras med chilimajonnäs

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 gravlaxröra, citron och sallad

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

## **NOT SO FISHY AND CHIPS** ..... 155:-

en vetebaserad vegansk fish and chips servas med tartarsås

*Öl: Bombadier Ale på fat Vin: ett glas av husets rosé*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

**MOULES FRITES** ..... 195:-

Blåmusslor kokta i belgisk öl serveras med pommes och aioli

*Öl: Grimbergen blond eller amber på flaska! Vin: Robert Klingenfus Riesling*

**LÅNGTIDSBAKAD FLÄSKKARRÉ** ..... 189:-

med savojkål, torkade plommon, bacon, rödvinssås och rostad potatis.

*Öl: Guinness Irish Stout på fat Vin: ett glas Clay Creek Pinot Noir*

**RYGGBIFF MED KAPPA** ..... 329:- (250 G)

serveras med haricots verts, Café de Parissmör, rödvinssås och rostad potatis

*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

**NOUGAT** ..... 79:-

med svartvinbärskompott och saltkaramellglass

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**