

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 135:-

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

Öl: Staropraven Granat på fat Vin: Ett glas Prosecco

VITLÖKSBRÖD 69:-

på ciabatta med tomatsallad

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

TOAST SKAGEN ½ 139:- 1/1 249:-

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

MATJESSILL 125:-

med potatis, rödlök, smetana och brynt smör

Öl: Eriksbergs Karaktär på fat Vin: ett glas av husets Chablis

CORNRIBS BBQ 55:-

serveras med chilimajonnäs

Öl: Twisted Thistle IPA Vin: Baron de ley

KYCKLINGVINGAR 115:-

med chiliglaze, bluecheese-dip och pommes

Öl: Lagunitas IPA Vin: Ett glas av husets rosé

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

KYCKLINGSALLAD 195:-

Pankopanerad kyckling, tomat, lök, sallad, bacon och Grana Padanodressing

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 serveras 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

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 225:-

Fisk och skaldjursgryta toppad med räkor och aioli

Öl: Omnipollo Pilsner! Vin: Robert Klengenfus Riesling

LÅNGTIDSBAKAD FLÄSKKARRÉ 195:-

med syrad spetskål, pepparbakad morot, fläskvålar, rödvinssås och rostad potatis

Öl: Fuller's ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir

RYGGBIFF MED KAPPA 299:- (250 G)

serveras med jordärtskockspuré, bakad jordärtskocka, schalottenlök, friterad svartkål, rödvinssky

Öl: Twisted Thistle 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