

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 135:-

två sorters chark & två lagrade ostar serveras med knäckebröd, tomatmarmelad & oliver

Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Prosecco

VITLÖKSBRÖD 69:-

på ciabatta med tomatsallad

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

TOAST SKAGEN ½ 139:- 1/1 249:-

med krämig räkröra med grillat surdegsbröd, sallad & citron

Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klengenfus Riesling

MOROTSSOPPA ½ 125:- 1/1 165:-

med ingefära & kokosmjölk serveras med tofu på belugalinser, picklad ingefära & bakad morot

Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Robert Klengenfus Riesling

PILSNERMACKA 125:-

med hemmagjord paté av nöt- & fläskfärs serveras på rågbröd, med bacon, cornichons & rostad lök

Öl: Eriksbergs Karaktär på fat Vin: Husets Chablis

MAJSKYCKLINGVINGAR 125:-

med chiliglaze, bluecheese-dip & pommes

Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS RÅKMACKA 215:-

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

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Prosecco

KYCKLINGSALLAD 195:-

pankopererad kyckling, tomat, lök, sallad, bacon & Grana Padanodressing

Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klengenfus Riesling

FISH & CHIPS 205:-

med mushy peas & tartarsås

Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Husets Chablis

BISHOPS CHUCK BURGER 195:-

burgare på högre & bringa (100% nötkött) med emmentalerost, bacon, chipotlemajonnäs, rödlök, tomat & sallad. Serveras med pommes

Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Baron de Lay, Tempranillo

VEGANSK BURGARE 189:-

vegansk burgare på soyaprotein med tomat, lök, saltgurka, violifeost. Serveras med pommes & dip

Öl: Fuller's ESB på fat Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

FYLLED BAKAD POTATIS 155:-

med krämig kycklingröra med smaker av curry & mangochutney

Öl: Carlsberg Hof på fat Vin: Husets rosé

NOT SO FISHY AND CHIPS 155:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

Öl: Bombadier Ale på fat Vin: Husets Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISK- & SKALDJURSGRYTA 225:-

fisk & skaldjursgryta toppad med räkor & aioli

Öl: Omnipollo Pilsner! Vin: Robert Klengenfus Riesling

LÅGTEMPAT NÖTINNANLÅR 195:-

med dragonmajonnäs, tomatsallad, rödvinssås och pommes

Öl: Fuller's ESB Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

NATTBAKAD GRISKIND 185:-

med primörsallad, rödvinssås saltrostade pumpafrö

Öl: Omnipollo Pilsner 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 & saltkaramellglass (vegansk)

SEMIFREDDO 95:-

smaksatt med lakrits serveras med apelsinkaramell, blodapelsin & karamelliserade hasselnötter

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