

# SMÅRÄTTER

**BISHOPS CHARKBRICKA** ..... 145:-

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 145:- 1/1 249:-

krämig räkröra serveras med grillat surdegsbröd, sallad & citron

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

**SESAMHALSTRAD TONFISK** ..... 125:-

med picklad blomkål, pressad gurka & sojamajonnäs

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**VARIATION PÅ ROTSELLERI (VEGANSK)** ..... 95:-

med valnötter, picklad lök, rapsolja & mâchesallad

*Öl: Budvar på fat Vin: Husets Chablis*

**MAJSKYCKLINGVINGAR** ..... 125:-

kokta i chiliglaze serveras med bluecheesedip & pommies

*Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir*

**REUBEN SANDWICH** ..... 169:-

grillat levain, oxbringa, lagrad prästost, saltgurka, surkål & thousand islanddressing

*Öl: Tuborg Classic på fat Vin: Clay Creek Cabernet Sauvignon*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOPS RÅKMACKA** ..... 225:-

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

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Prosecco*

**VARMRÖKT LAXSALLAD** ..... 195:-

med tomat, rödlök, kapris, citron, krutonger & citrusdressing

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

**FISH AND CHIPS** ..... 205:-

med mushy peas & tartarsås

*Öl: Bishops Finger på fat Vin: Husets Chablis*

**BISHOPS CHUCK BURGER** ..... 199:-

burgare på högrev & 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** ..... 195:-

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

*Öl: Tuborg Classic Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

**JÄGARSCHNITZEL** ..... 210:-

med svampsås, gröna ärtor, citron, anjovis & stekt potatis

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Baron de lay*

**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

**HALSTRAD FJÄLLRÖDING** ..... 225:-

med syrad kål, fänkål, vitvinssås & örtslungad potatis

*Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem sauvignon blanc*

**BULJONGKOKT FLÄSKLÄGG** ..... 195:-

med tomat, lök, & potatis 195

*Öl: Bitburger Pils Vin: Clay Creek Cabernet Sauvignon*

---

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 89:-

klassisk Crème brûlée

**GLASSKULA** ..... 35:-/ PER KULA

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

**ÄPPELTARTE** ..... 95:-

med hemmagjord vaniljsås

**GOTT TILL KAFFET** ..... 45:-

Snickerskaka (vegansk)

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**