

SMÅRÄTTER

- CHARK** 99:-
kökets utvalda chark med en bit ost & marmelad
Öl: Staropramen Granat på fat Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône
- VITLÖKSBRÖD** 69:-
på ciabatta med tomatsallad
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Château Montaud rosé
- PUMPASOPPA** 89:-
på kokosgrädd, limeblad & chili. Serveras med svartkål, pak choi & handskalade räkor
Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klengenfus Gewurztraminer
- RÖKT ANKBRÖST** 99:-
med pumpa, picklade kantareller & färskost smaksatt med persilja
Öl: Bombadier Amber Ale Vin: Clay Creek Pinot Noir
- SALTKOKT MANDELPOTATIS** 89:-
med potatiscrème, rapsolja, friterad lök & tångkaviar
Öl: Bitburger Pils Vin: Ett glas Cava
- GRAVAD LAX** 97:-
med wasabiärtor, sesammajonnäs samt citrus- & ingefärspressad rättika
Öl: Lagunitas IPA Vin: Robert Klengenfus Gewurztraminer

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 rågröd, majonnäs, citron, tomat, gurka & rödlök

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

BISHOPS KYCKLINGSALLAD 215:-

Klubbfilé av kyckling, picklade rödbetor, grönsallad, matvete, Chèvre. Serveras med honungsvinägrett & rödbetshummus

Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Clay Creek Pinot Noir

FISH AND CHIPS 205:-

med mushy peas & tartarsås

Öl: Bishops Finger på flaska Vin: Domaine de Vauroux Chablis

BISHOPS BURGARE 199:-

av högrev & bringa, Pepperjack ost, bacon, saltgurka, sallad, majonnäs serveras med pommes

Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron de Lay, Rioja

VEGANSK BURGARE 195:-

på soyaprotein, violifeost, saltgurka, sallad serveras med dip & pommes

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

NOT SO FISHY AND CHIPS 175:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås

Öl: Bombadier Ale på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis

SHEPHERD'S PIE 195:-

En klassisk engelsk paj gjord på lammfärs, lök, & morötter toppad med gratinerad krämig potatispuré

Öl: Spitfire Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon,

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SMÖRÅNGAD FJÄLLRÖDING 245:-

med vinbakade morötter, brynt smör, blomkålspuré, rostade hasselnötter & kokt potatis

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

RYGGBIFF "BOURGUIGNON" 265:-

med ragu på varmrökt sidfläsk, champinjoner & pärlök serveras med rödvinssås, krossad potatis, brynt smör & flingsalt

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

NATTBAKAD VILDSVINSKARRÉ 245:-

med äpple, kål, calvadosky & örtslungad potatis

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tommasi Ripasso

SALTBAKADE JORDÄRTSKOCKOR 179:-

med saffransblomkål, blomkålspuré, friterad blomkål & krasse

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 79:-
klassisk Crème brûlée

GLASSKULA 35:-/ PER KULA
välj mellan vanilj, choklad eller hallonsorbet eller ta en av varje

Dryckesförslag:

BOUNTYKAKA 75:-
med hallonsorbet och lakritskaramell

AFTER EIGHTPÄRON 75:-
serveras med vaniljglass

HEMMAGJORD SINGELMALT TRYFFEL 35:-
Gott till kaffet samt avecen

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