

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA 99/179:-
kökets utvalda chark (IT) med olika inläggningar, ost och marmelad (G&L)

Öl: Brooklyn Lager på flaska Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

VITLÖKSBRÖD 79:-
på ciabatta serveras med aioli (G&L)

Öl: Eriksberg Karaktär på fat Vin: Mas Pere Brut Cava

TOAST SKAGEN 99/220:-
Klassisk Skagenröra på levain serveras med citron & dill (G)

Öl: Bitburger på fat Vin: Robert Klengenfus Riesling

VEGANSK TOAST SKAGEN 99:-
på levain, ostronskivling, tångkaviar & citron

Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling

RÅBIFF (SE) 99:-
med picklad shimejissvamp, gravad äggula, tryffelmajonnäs och friterad potatis

Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Clay Creek Pinot Noir

OSTBRICKA 159:-
Tre olika ostar serveras med lite marmelad

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 (G)

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingenfus Riesling

SALLAD MED MAJSKYCKLINGFILÉ (SE) 220:-

serveras med pesto, fetaost & solroskärnor

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

FISH AND CHIPS 215:-

med mushy peas & tartarsås (G)

Öl: Spitfire på fat! Vin: Domaine de Vauroux Chablis

BISHOPS BURGARE (IE) 205:-

på bog och bringa (IE) serveras med Väddö cheddar, bacon, lök, sweet chili majonnäs serveras med pommes (G&L)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

VEGANSK BURGARE 195:-

på soyaprotein, violifeost, silverlök serveras med dip & pommes (G)

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron de Ley

NOT SO FISHY AND CHIPS 185:-

en vetebaserad vegansk fish and chips serveras med tartarsås (G)

Öl: Twisted Thistle IPA på fat Vin: Domaine de Vauroux Chablis

RYGGBIFF (UY) 299:-

med potatispuré, ostronskivling, morot & tryffelsky

Öl: To öl House of Pale Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HALSTRAD GÖS 239:-

med rödbets- & fänkålsrudité, musselskum, variation på betor & potatis

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

KLASSISK SHEPHERD'S PIE (IE) 215:-

klassisk brittisk/irländsk paj på lammfärs (IE), morötter, lök & vitlök med ostgratinerad mos.

Öl: Shepherds Neame ESB Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

PINSA 195:-

med tomatsås, parveggio, kronärtskocka, sotad zucchini, pinjenötter & rucola (G).

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Tommasi Ripasso

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

HEMMAGJORD SINGELMALT TRYFFEL 35:-

Gott till kaffet samt avecen (L&Alk)

KLASSISK TIRAMISU 89:-

(G&L)

VEGANSK BROWNIE 85:-

med nötter, salt karamell & hallonsorbet

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