

SMÅRÄTTER

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

Öl: Brooklyn Lager 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 (G)

Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling

BOQUERONES 99:-
med surdegsbröd och citron (G)

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis

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: Pilsner Urquell på fat Vin: Robert Klingenfus Riesling
- SALLAD MED MAJSKYCKLINGFILÉ (SE),** 220:-
med glasnudlar, sesammajonnäs, tomat och rostad lök (G)
Öl: Budvar på fat från Tjeckien Vin: Robert Klingenfus Riesling
- FISH AND CHIPS** 215:-
med mushy peas & remouladesås (G)
Öl: Spitfire på fat! Vin: Domaine de Vauroux Chablis
- BISHOPS BURGARE (IE)** 205:-
med rödlök- & baconmarmelad, Väddö cheddar, blue-cheesedressing (G & L)
Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon
- 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 remouladesås (G)
Öl: ESB på fat! Vin: Domaine de Vauroux Chablis
- MERGUEZKORV SE** 219:-
med surkål, fetaostkräm och dressad sallad
Öl: Ayinger Kellbier Vin: Celeste Ribera del Duero

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

UGNSBAKAD LAX 239:-

med citronemulsion, forellrom, primörer & mandel

Öl: Bitburger på fat! Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

HELSTEKT KALVENTRECOTÉ (NL) 255:-

med melitzanosalata, chimichurri & primörer

Öl: Lagunitas IPA på fat! Vin: Clay Creek Pinot Noir

BAKAD PORTABELLO 195:-

fylld med kronärtskocka, citronemulsion och primörer

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Hannes Sabathi Sauvignon Blanc

.....

.....

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 citronsorbet eller ta en av varje

HEMMAGJORD SINGELMALT TRYFFEL 35:-

Gott till kaffet samt avecen (L&Alk)

VEGANSK RABARBER- & CITRONKAKA 79:-

med vaniljglass (G)

FROZEN CHEESECAKE 79:-

med halloncoulie (G & L)

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