

SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA (G,L) 155:-

Med coopa, salami piccante & vildsvinskorv, cambozolaost & whiskeyost.
Serveras med hjortronmarmelad och stekt bröd.

Öl: brittisk ale Vin: Château Mont-Redon Reserve

RÅBIFF (G) 125:-

Serveras med bakad äggula, torkad kapris, rödbeta, schalottenlök,
dijoncrème & stekt bröd.

Öl: mörk lager / britisk ale Vin: Tommasi Appassionato

FRITERAD CALAMARES 105:-

Serveras med en liten sallad & limeaioli.

Öl: veteöl Vin: Monte Tondo (Soave)

BOOKMAKER TOAST (G) 150:-

Med oxfilé, tomat, bakad äggula, rödlök, sallad, riven pepparrot och
dijoncrème

Öl: stout / mörk ale Vin: Tommasi Appassionato

VIT SPARRIS 125:-

Serveras med 3 sorters puré (spenatpuré med parmesan & vitlök, lila
morotspuré med lök & timjan, orange morotspuré) & brynt smör.

Öl: ljus lager / veteöl Vin: Monte Tondo (Soave)

POMMES 55:-

Med chilidip.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE (G,L) 190:-

Med pepparjackost, bacon&chilimajo, sallad, tomat, inlagd gurka och silverlök. Serveras med appleslaw, saltgurka, pommes & blue cheesedip.

Öl: lager / IPA Vin: Allesverloren (Shiraz)

FISH&CHIPS (G) 190:-

Färsk kolja serveras med ört-&schallotenlökscrème, mosade ärtor med mynta & en liten krämig sallad.

Öl: ljus lager / brittisk ale Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)

NATURLI BURGER - VEGANSK (G) 190:-

Gjord på soyaprotein. Serveras med whiskeymajo, sallad, tomat, inlagd gurka, bbq-lök, saltgurka, pommes och chilimajo.

Öl: ljus lager / IPA Vin: 3 Finger Jack (Zinfandel)

KALVENTRECÔTE 265:-

Serveras med hasselbackspotatis, sherryvinäger, skysås, stekt svamp och broccolini.

Öl: mörk lager / mörk ale Vin: Tommasi Appassionato

VEGANSK CHILIGRYTA 180:-

Gjord på oumph. Serveras med refried kidneybönor, koriander & smetana samt grillat majsbröd.

Öl: brown ale / mörk lager Vin: Tommasi Appassionato

MAJSKYCKLINGFILÉ 235:-

Serveras med sötpotatispuré, vårprimörer och smörad dragonsås.

Öl: ljus lager / pale ale Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)

BISHOPSSALLAD 175:-

Kyckling, romansallad, Vikentomater, bacon, parmesandressing, krutonger & friterat ägg. Byt ut kycklingen mot räkor (+15kr).

Öl: veteöl Vin: Domaine de Varoux (Chablis)

RÖDINGFILÉ 245:-

Serveras med smögenmos (potatispuré blandat med räkor, kräftorstjärt, dill) och brynt pepparotssmör.

Öl: ljus lager / belgisk öl Vin: Monte Tondo (Soave)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 75:-

Serveras med färska bär.

Dryckesförslag: torr cider

OREO DESSERT (G,L) 75:-

Chokladmousse och oreogrädde, toppad med oreokakor.

Dryckesförslag: stout / porter

BISHOPS RABARBER PIE - VEGANSK (G) 75:-

Serveras med rabarberkompott, vegansk kardemummakräm och vegansmul.

Dryckesförslag: söt cider

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