

SMÅRÄTTER

BISHOPS CHARKBRICKA 189:-

Serveras med gruyère, bredsjö blå, 3 sorters chark, marinerade oliver, hemmagjord marmelad samt maracona mandlar

Öl: Uppsala Brygghus Snakehead IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

ANJOVIS BOQUERONES 50G 129:-

Serveras med rostat levainbröd, grillad citron, smetana, rödlök och kapris.

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling EKO

RÄKMACKA 99/169:-

Serveras på rustikt bröd med örtaioli. Toppas med citron och dill.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay

TOAST SKAGEN 129:-

Serveras på smörstekt bröd och toppas med färsk dill, citron och inlagda rädisor.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay

VARIATION PÅ BETOR 99:-

Serveras med chevré kräm och toppas med friterad svartrot.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

HEMMAGJORD FALAFEL 59:-

Serveras med koriander, jallapeno och mynta hack.

Öl: Budvar Ljus Lager Vin: Piumarossa Rosé

POMMES FRITES 59:-

Serveras med dragonmajonnäs.

MARINERADE OLIVER 49:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS KÖTT PÅ LEVAIN MED POMMES FRITES 289:-

Styckdetalj utav nöt, serveras på levainbröd, kronärtskockskräm, vitlöksolja, färsk rödlök, saltorkade tomater & persilja.

Öl: Wells Bombardier Vin: Baron de Ley Rioja

TONFISKFILÉ 289:-

Serveras på citrus-marinerade sötpotatisnudlar, med en melon, rödlök & koriander sallad toppas med sparris samt marconamandlar & sesam

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VEGANSK DAAL 239:-

Gryta på gröna linser och spenat. Serveras med vitlöksnaan, chiliolja och färsk koriander.

Öl: Erdinger Hefeweissen Vin: Baron de Ley Rioja

BISHOPS SOMMARSALLAD 199:-

Välj mellan handskalade räkor eller kyckling. Serveras med quinoa och sommarens primörer. Toppas med citron och rhode island dressing.

Öl: Cask Ale/Real Ale Vin: Robert Klengenfus Riesling EKO

RÖKT BLOODY MARY KORV 140G 199:-

Smaksatt med tabasco & fänkål. Serveras med potatissallad, picklad zucchini, betor, brynt smör-lökpanko, gurkmayo & selleri.

Öl: Ayinger Ljus Lager Vin: Clay Creek Pinot Noir

BISHOPS BURGARE MED POMMES FRITES 199:-

160g högrevsburgare, serveras med cheddarost, picklad silverlök, hemmagjord bbq-sås, crispsallad och saltgurka.

Öl: Budvar Ljus Lager Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS VEGAN BURGARE MED POMMES FRITES 199:-

Serveras med veganost, picklad silverlök, crispsallad, hemmagjord bbq-sås och saltgurka.

Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Rioja

BISHOPS FISH AND CHIPS 199:-

Serveras med remouladsås, smörslungade ärtor, citron och dill.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADTERRIN 119:-

Serveras med kanderade nötter, syrlig halloncoulis och färska bär.

Dryckesförslag: Irish Coffe

RABARBER 119:-

Socketkaksbotten doppad i citronsirap, fylld med en cava & chili rabarberkräm och toppas med vispad färskost.

Dryckesförslag: Mas Pere Cava

HEMMAGJORDA TRYFFLAR 49:-

SORBET ELLER GLASSKULA 39:-

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