

SMÅRÄTTER

- BISHOPS CHARKBRICKA** 189:-
Serveras med Comté, gräddädelost, 3 sorters chark, marinerade oliver, gröntomat marmelad samt maracona mandlar
Öl: Uppsala Brygghus Snakehead IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon
- TOAST SKAGEN** 139:-
Serveras på smörstekt bröd och toppas med färsk dill, citron och inlagda rädisor. GF alternativ finns.
Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay
- VEGETARISK RÖDBETSTARTAR** 129:-
Serveras med scharlottenlök, kapris, rotfruktschips och marinerade senapsfrön
Öl: Lagunitas IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- KANTARELLTOAST** 169:-
Kantarelltoast på lokalt plockade kantareller som toppas med comté och friterad persilja. Veganskt eller GF alternativ finns.
Öl: Magners Äppelcider Vin: Piumarossa Chardonnay
- RÄKSMÖRGÅS** 109/179:-
Serveras på rustikt bröd med örtaiole. Toppas med citron och dill. Serveras som halv eller hel. GF alternativ finns.
Öl: Bitburger Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay
- POTATISKROKETTER** 129:-
Friterade potatis krocketter toppade med smetana, sikrom och dill. Med smak av citron och parmesan. Glufenfria.
Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay
- SPENATSOPPA** 129:-
Spenatsoppa serveras med ägghalva och forellrom. Veganskt alternativ finns.
- POMMES MED DRAGONMAJJO ELLER ROTFRUKTSCHIPS MED ROMDIPP** 69:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS KLASSISKA BOOKMAKER TOAST 289:-

Klassisk bookmaker på levainbröd, dijonnaise i botten byggs på med flankstek och toppas med färsk pepparrot och äggula

Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

BIFF RYDBERG 289:-

Svensk oxfilé med smörstekt lök, tärnad ört och vitlökstekt potatis, dijonkräm och toppas med äggula.

Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

VILTBULLAR I KANTARELLSÅS 259:-

Viltbullar i kantarellsås, serveras med potatismos, lingon och pressgurka

Öl: Uppsala Brygghus Snake Head IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis AOC

FJÄLLRÖDING 289:-

Serveras med kokt potatis, beurre blanc, sikrom samt en äppel- och fänkålsallad.

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis AOC

VEGANSK CHILIGRYTA 249:-

Vegansk chiligräda med pulled vege och bönor. Serveras med nachochips, färsk chili, koriander och ifraiche

Öl: Bombardier Vin: Baron de Ley Rioja

BISHOPS CHEESE BURGER MED POMMES. VEGANSKT ALTERNATIV FINNS 199:-

160g högrevsburgare, serveras med cheddarost, picklad silverlök, Bishopsdressing, krispsallad och saltgurka.

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS NEW YORKER BURGARE 259:-

160g högrevsburgare, med stekt ägg, cheddarost, rostad lök, bacon och srirachamajjo

Öl: Budvar Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

BISHOPS FISH 'N 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

ÄPPELBAKELSE 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

SMALL COURSES

BISHOPS CHARCUTERIE BOARD 189:-

Served with gruyère, blue cheese, 3 kinds of charcuterie, marinated olives, tomatoe marmelade and maracona almonds

Beer: Uppsala Brygghus Snakehead IPA Wine: Piumarossa Cabernet Sauvignon

TOAST SKAGEN 139:-

Served on butter fried bread, topped with dill, lemon and pickled radishes

Beer: Bitburger Pilsner Wine: Piumarossa Chardonnay

VEGETARIAN BEETROOT TARTARE 129:-

Served with shallots, capers and root vegetable chips. Can be served as a vegan option as well

Beer: Lagunitas IPA Wine: Zonnebloem Sauvignon Blanc

CHANTERELLE TOAST 169:-

Locally plocked chantarells topped with Comté cheese and crispy parsley

Beer: Magners Apple Cider Wine: Piumarossa Chardonnay

SHRIMP SANDWICH 109/179:-

Served on rustic bread with herb aioli. Topped with lemon and dill. Served half or whole portion

Beer: Bitburger Pilsner Wine: Piumarossa Chardonnay

POTATO CROQUETTES 129:-

Deep fried Potato croquettes topped with caviar, smetana and dill. Flavourd with parmesan cheese and lemon zest.

Beer: Budvar Wine: Piumarossa Chardonnay

SPINACH SOUP 129:-

Served with egg and caviar

FRIES WITH DIPP OR ROOT VEGETABLE WITH CAVIAR DIPP 69:-

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

MAIN COURSES

BISHOPS CLASSIC BOOKMAKER 289:-

Classic bookmaker toast on levain bread, dijonaise at the bottom is built on with flank steak and topped with fresh horseradish and egg yolk

Beer: Lagunitas Wine: Clay Creek Pinot Noir

BIFF RYDEBRG 289:-

A traditional Swedish dish, diced beef fillet served with butter-fried shallot, herbs and garlic-fried potatoes, dijon cream and topped with egg

Beer: Omnipollo Pilsner Wine: Piumarossa Cabernet Sauvignon

VENISON MEATBALLS 259:-

Venison meatballs in chanterelle sauce, served with mashed potatoes, lingonberries and gherkins

Beer: Uppsala Brygghus Snake Head IPA Wine: Domaine de Vauroux Chablis

CHAR 289:-

Served with boiled potatoes, beurre blanc, caviar and a fennel/apple salad.

Beer: Bitburger Pilsner Wine: Domaine de Vauroux Chablis AOC

VEGAN CHILI 249:-

Vegan chili stew with pulled veg and beans. Served with nacho chips, chili, coriander and ifraiche

Beer: Bombardier Wine: Baron de Ley Rioja

BISHOPS CHEESE BURGER VEGAN OPTION IS AVABLIBLE 199:-

160g prime rib burger, served with cheddar cheese, pickled silver onion, Bishop's dressing, crisp salad and pickle.

Beer: Budvar Wine: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS NEW YORK BURGER 259:-

160g prime rib burger, with fried egg, cheddar cheese, roasted onion, bacon and sriracha majo

Beer: Budvar Wine: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS FISH 'N CHIPS 199:-

Served with remoulade sauce, butter tossed peas, lemon and dill.

Beer: Bitburger Pilsner Wine: Piumarossa Chardonnay

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

SOMETHING SWEET

CHOCOLATE TERRIN 119:-

Served with candied nuts, raspberry sauce and fresh berries.

Beverage suggestion: Irish Coffee

APPLE PASTRY 119:-

Soft cake dipped in lemon syrup with an apple compote, topped with whipped cream cheese.

Beverage suggestion: Mas Pere Cava

HOMEMADE TRUFFLES 49:-

SORBET OR A SCOPE OF ICE CREAM 39:-

Ask the server wick flavour is available

We have a wide range of spirits and will gladly guide to a suitable avec.

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS