

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	69:-
Vitlöksbröd på surdegsbröd, sidsallad och aioli (Vegansk)	
<i>Öl: Bitburger Vin: Kumala Chardonnay</i>	
OST & KYCKLING RULLAR	89:-
En frasig, friterad och krämig mix av kyckling ost och grönsaker inuti ett panerat bröd som serveras med sweetchili	
<i>Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz</i>	
BLOMKÅLSSOPPA	79:-
Krämig blomkålssoppa med potatis och krutonger (Vegansk)	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Chardonnay</i>	
FRANSK LÖKSOPPA	89:-
Löksoppa fylld med lök och krutonger, gratinerad med en applewood rökt cheddar	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Chablis</i>	
SVENSK CHARK	169:-
Coppa, prosciutto crudo, medwurst, väserbottensost och brie. Serveras med en finnkrisp och fikonmarmelad	
SNACKS	149:-
Ölkory, ost, morötter och saltgurka. Serveras med ostchips, aioli och salsa	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BURGERBURGARE 199:-

Vår egna högrevsburgare serveras på en fantastiskt briochebröd med bacon. Serveras med aioli och pommes

Öl: Lagunitas IPA Vin: Banrock Shiraz

FISH&CHIPS 199:-

Ölpanerad vit fisk, ärtpure och picklad rödlök. Serveras med crispers (pommes) och tartarsås

Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Chardonney

LAXPASTA 219:-

Färsk tagliatelle i krämig vitvinsås, ugnsbakad lax och parmesan

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

KALVYTTERFILÉ 269:-

Grillad kalvytterfilé, smörig mandelpotatis pure. Serveras med en pepparsås och sparris

Öl: Fullers's ESB Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

KYCKLING FRANCAISE 199:-

Kycklingfilé, panerad och pannstekt. Rostad mandelpotatis, stekta grönsaker och en härlig skysås

Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz

MAJS"RIBS" 189:-

Kvarterade, friterade majs cobletter med en chiliglaze, serveras med chiliaioli, pommes och coleslaw (Vegansk)

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Kumala Chardonney

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KOREANSK STEAKSANDWISH 199:-

Stekt flankstek, surdegsbröd penslad med kimchi-marinad och pepperjack-ost. Serveras med chiliaioli och Crispers (pommes)

Öl: Eagles Bombardier Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

PULLEDBEEF 199:-

Långkokt bringa, kokt med vitlök och chipotle chilis. Cheddarsås, salsa, serveras med chips, tortillas och sallad

Öl: Fuller's ESB Vin: Three Finger Jack

VEGANSKBURGARE 199:-

Sojabaserad burgare på ett fräscht bröd med en vegansk BBQ-sås. Serverad med aioli och pommes (Vegansk)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Banrock Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADPANNACOTTA 89:-

Chokladpannacotta serveras med en kompott på blandade bär

Dryckesförslag: Drambuie

KARAMELLPUDDING 89:-

En bädd av karamell på vaniljpudding. serveras med salta pinnar och bär

Dryckesförslag: Irish Whisky

CITRON MOUSSE 59:-

Vegansk Citron mousse med kanderade bitar citron

Dryckesförslag: Fish hoek Rose

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