

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	25:-
Vitlöksstekt surdegsbröd, ett perfekt tilltugg till någon av våra smårätter eller varmrätter veganvänlig	
CREAMY CORN	69:-
Krämig majs med friterat tortillabröd	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Clay Creek</i>	
LITEN CHARK	115:-
Tre olika kallskuret, två ostar, aprikosmarmelad och hembakat fröknäcke	
<i>Öl: Belgisk Tripple Vin: Tommasi, Graticcio</i>	
STOR CHARK	245:-
Tre olika kallskuret, två ostar, aprikosmarmelad och hembakat fröknäcke	
<i>Öl: Belgisk tripple Vin: Tommasi, Graticcio</i>	
MARINERADE MUSSLOR	59:-
Marinerade blåmusslor med grillad paprika och ricottaost på grillat surdegsbröd	
<i>Öl: Suröl Vin: Piumarossa Rosato Rosé</i>	
KANTARELLTOAST	69:-
Grillat surdegsbröd toppat med en gräddig kantarellstuvning	
<i>Öl: IPA Vin: Piumarossa Chardonnay</i>	
SVARTROTSSOPPA	79:-
Krämig svartrotsoppa med tryffelolja och friterad beta (veganvänlig)	
<i>Öl: Dubbel IPA Vin: Baron De ley</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOEUF BOURGUIGNON 189:-

Klassisk fransk köttgryta gjord på högrek kokt i rött vin serverad med potatispuré smaksatt med Västerbottensost

Öl: Stout Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

MAJSKYCKLING 205:-

Grillad majskycklingfilé som serveras med krämig polenta, rostad knippemorot och en tranbärsreduktion

Öl: Syrlig öl Vin: Zonnebloem

OATLYSTUVAD SPETSKÅL/BRYSSELKÅL 169:-

Oatlystuvad kål smaksatt med senap. serveras med grillade sojaspett smaksatta med chili och ingefära, rostad lök och picklade senapsfrön

Öl: Pale Ale Vin: Cava

FISKGRYTA MED MUSSLOR 219:-

Mustig fiskgryta med torsk, lax, gröna musslor, potatis och tomat serverad med citron och grillat surdegsbröd

Öl: Veteöl Vin: Piumarossa Chardonnay

WALLENBERGARE 189:-

Klassiska kalvfärsbiffar som serveras med potatispuré smaksatt med Västerbottensost samt rårörda lingon

Öl: Ljus Lager Vin: Clay Creek

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE BISHOPS ARMS HAMBURGARE 189:-

Vår egengjorda högrexhamburgare på grillat bröd toppad med en lätt rökig chilimajonnäs, sallad, ädelost och rabarberchutney, pommes

Öl: Amerikansk IPa Vin: Baron de Ley

VEGANSK HAMBURGARE 189:-

Grillad sojaburgare på grillat bröd toppad med en lätt rökig chilimajonnäs, sallad, picklad rödlök och rabarberchutney pommes

Öl: Amerikansk IPa Vin: Clay Creek

FISH & CHIPS 189:-

Ölpanerad kolja med ärtpuré, picklad rödlök och tartarsås samt fräsiga pommes frites

Öl: Brittisk ale Vin: Piumarossa Chardonnay

RYGGBIFF 249:-

Grillad svensk ryggbiff med rostad potatis, gräddsås med smak av svarta vinbär samt rostad knippemorot

Öl: Dubbel IPA Vin: Masi Amarone

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHEESECAKE 69:-

Krämig cheesecake med smak av mandellikör

Dryckesförslag: Irländsk Whiskey/ Kaffe

CITRONPANNACOTTA 79:-

Fräsch citronpannacotta med varma bär

Dryckesförslag: Baileys/ Kaffe

CHOKLADTÅRTA MED BÄRFYLLNING 69:-

Choklادتårta med bärfyllning serveras med vaniljglass
(veganvänlig)

Dryckesförslag: Stout/ Kaffe

CITRONSORBET 30:-

En kula sorbet (Veganvänlig)

Dryckesförslag: Kaffe

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