

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	20:-
Vitlöksstekt surdegsbröd, ett perfekt tilltugg till någon av våra smårätter eller varmrätter (Veganvänlig)	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay</i>	
KRONÄRTSKOCKA	69:-
Friterad kronärtskocka, med mandelspån och citronmajonnäs (Veganvänlig)	
<i>Öl: Vete öl Vin: Chardonnay</i>	
BRUSCHETTA	49:-
Tomater marinerade i basilika och olivolja serverad med mozzarella.	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay</i>	
FLÄSK	49:-
Öglaserat fläsk serverad på stekt surdegsbröd, toppad med picklad lök.	
<i>Öl: Mörk ale Vin: Chablis</i>	
RÖSTI	69:-
Hemjord rösti serverad med rödlök, creme fraiche, stenbitsrom och gräslök	
<i>Öl: Halvmörk lager Vin: Riesling</i>	
CHARK LITEN	99:-
Två sorters kallskuret, två ostar, körsbärsarmelad, hembakat fröknäcke samt marinerade oliver	
<i>Öl: Belgisk mörk ale Vin: Pinot noir</i>	
CHARK STOR	245:-
Två sorters kallskuret, två ostar, körsbärsarmelad, hembakat fröknäcke samt marinerade oliver	
<i>Öl: Belgisk mörk ale Vin: Pinot noir</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RYGGBIFF 249:-

Grillad ryggbiff, med krispiga pommes frites, knippmorot och en smakrik dragonkräm

Öl: Brittisk ale Vin: Pinot noir

GNOCCHI 179:-

Serverad med chimichurrymarinerade champinjoner och stekt lök (Veganvänlig)

Öl: Halvmörk lager Vin: Chablis

FJÄLL RÖDING 249:-

Ugnsbakad fjällröding, med stekt potatis, knippmorot, kraftig pepparrotskräm och toppad med stenbitsrom

Öl: Ljus lager Vin: Chablis

ANKLÅR 240:-

Anklår med ugnsbakad potatis, knippmorot, haricots verts samt krämig balsamicoreduktion

Öl: Indian pale ale Vin: Riesling

MUSSLOR 210:-

Gräddkokta Blåmusslor serverade med krispiga pommes frites samt aioli

Öl: Pale ale Vin: Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER 189:-

Högrevsburgare serverad med sallad, rödlök, tomat, majonnäs, krispiga pommes frites samt aioli

Öl: Indian pale ale Vin: Sauvignon cabernet

VEGAN BURGARE 189:-

Sojaburgare serverad med sallad, rödlök, tomat, majonnäs, krispiga pommes frites samt aioli

Öl: Indian pale ale Vin: Sauvignon cabernet

FISH & CHIPS 189:-

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

Öl: Ljus lager Vin: Chardonnay

NOTHING FISHY & CHIPS 189:-

Tempura friterad nothing fishy serverad med ärtpuré, picklad rödlök och tartarsås samt frasiga pommes frites (Veganvänlig)

Öl: Lju slager Vin: Chardonnay

CARBONNADE FLAMANDE 210:-

Mustig fransk köttgryta gjord på högrev och mörk öl serverad med grillat surdegsbröd

Öl: Belgisk mörk ale Vin: Côtes-du-Rhône

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHEESECAKE 49:-

En bärig cheesecake

Dryckesförslag: Drambuie

INKOKT PERSIKA 69:-

Saffransinkokt persika med vaniljglass och mandelflarn

Dryckesförslag: Irish coffe

BROWNIE & GLASS 69:-

Chokladbrownie serverad med vaniljglass (Veganvänlig)

Dryckesförslag: Kaffe karlsson

TRYFFEL 15:-

En hemgjord chokladtryffel

Dryckesförslag: Zacapa 23yo

SORBET 30:-

En kula citronsorbet

Dryckesförslag: Baileys Original Irish Cream

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