

SMÅRÄTTER

- SMÖREBRÖ** 79:-
Solrosrågbröd med pepparotsmajonnäs, sallad, gravad lax samt citron
Öl: Indian pale ale Vin: Riesling
- GRATINERAT CHIABATTA** 69:-
Ugnsbakad chiabatta bröd med ett vitlöks- ört smör, toppad med mozzarella och serveras med aioli och en liten sallad
Öl: Indian pale ale Vin: Riesling
- SVARTROTS SOPPA** 69:-
Krämig svartrotssoppa toppad med rostad lök och persilja
Öl: Lager Vin: Chardonnay
- UGNSBAKAD PURJOLÖK** 69:-
Ugnsbakad purjolök serveras med smält margarin, rostad mandel och krispiga krutonger
Öl: Ale Vin: Chablis
- CHARK** 99:-
Två sorters kallskuret och två sorters ost med våran hemlagade marmelad, marinerade oliver och egengjort fröknäcke
Öl: Belgisk Vin: Pinot noir
- VITLÖKSBRÖD** 20:-
ugns gratinerat surdegsbröd med ett vitlök-ört smör. Passar perfekt som tillbehör till våra andra rätter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

RYGGBIFF M. KAPPA 279:-

Ryggbiff med en härlig kappa serveras med krispiga pommesfrites hemslagen bea och bakade cocktailtomater

Öl: Lager Vin: Tomassi

MAJSKYCKLING 225:-

Grillad majskyckling serveras med krämig risotto samt en citron & persiko glaze

Öl: Vete öl Vin: Pinot grigio

LAX 239:-

Stekt lax serveras med örtekryddat potatismos samt en krämig parmesansås, tångcaviar och grillad citron

Öl: Lager Vin: Chablis

CHILIGRYTA 179:-

Veganvänlig chiligräta med lagomt sting serveras med gyllene stekt surdegsbröd och rostad lök

Öl: Indian pale ale Vin: Cabernet sauvignon

DOVHJORTS KALOPPS 199:-

Mustig dovhjortsgryta med gott om vitlök, serveras med potatismos och rårörda lingon

Öl: Ale Vin: Rioja

RÖDVINSBRESSERAD FLÄSKLÄGG 215:-

Natt bräserverad fläskklubba, serveras med potatismos och rödvinssås

Öl: Indian pale ale Vin: Pinot noir

KYCKLINGSALLAD 219:-

Sallad med grillad majskyckling serveras med cocktailtomater, örtolja, rostad samt picklad lök & krutonger

Öl: Lager Vin: Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BURGARE 199:-

Burgare gjord på svenskt nötkött serveras med bacon-jalapenjo majonnäs, sallad, cheddar ost samt krispiga pommes frites och aioli

Öl: Indian pale ale Vin: Cabernet sauvignon

VEGANSK BURGARE 199:-

Sojabaserad hamburgare serveras med majonnäs, sallad, picklad lök, krispiga pommes frites samt aioli

Öl: Indian pale ale Vin: Cabernet sauvignon

FISH & CHIPS 199:-

Ölpanerad kolja serveras med ärtpure krispiga pommes frites samt picklad lök och tartar sås

Öl: Ale Vin: Chardonnay

VEGANSK FISH 199:-

Ärtprotein serveras med krispiga pommes frites, tartar sås, ärtpure samt picklad lök

Öl: Ale Vin: Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MJUKDADDELKAKA 79:-

Mjukdaddelkaka täckt med kola sås m. vegansk vaniljglass

Dryckesförslag: Kaffe

FUDGEKAKA 89:-

Fudgekaka parad med havtornssås, rostad choklad och frystorkad hallon

Dryckesförslag: Rom

FUNNELCAKE 69:-

Klassisk amerikansk funnelcake serveras med en apelsinglaze och vaniljglass

Dryckesförslag: Kaffe karlsson

PÄRONBRIS 35:-

Vaniljglass swirlat med päron sorbet.

TRYFFEL 32:-

Tryffel gjord på äkta belgisk choklad som rullas i cacao

Dryckesförslag: Stout

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