

SMÅRÄTTER

- KANTARELLTOAST** 79
Gräddstuvade kantareller med parmesan, tryffelolja, jungfrusallat och brynt smör.
Öl: IPA/APA Vin: Robert Klengenfus - Riesling
- KROKETTER** 69
Friterade krocketter fyllda med svensk ost, serveras med lingongelé och pressad gurka.
Öl: Guinness Vin: Piumarossa - Rosé
- GUINNESSPAJ** 99
Mini-Guinnesspaj på långbakad högrek, potatis och grönsaker.
Öl: Spitfire Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon
- CHARKBRICKA** 115
Charkbricka med 3 sorters lagrad chark och ostar serveras med oliver, fikonnarmelad, rostad levain.
Öl: Pilsner Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon
- ROSTAD SÖTPOTATIS** 69
Chili- & agaverostad sötpotatis med palsternackspuré, friterade jordärtskockor och lufttorkad grönkål.
Öl: House of Pale Vin: Mas Pere - Cava
- FISKTACO** 99
Fisktaco i vetetortilla i avokado, picklad rödlöksarmelad, chipotlemajonnäs, koriander och friterad jalapeño.
Öl: Brittisk Ale Vin: Mas Pere - Cava

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH´N CHIPS 199

Vår klassiska fish´n chips gjord på rimmad koljafilé i traditionell beer batter. Serveras med hemgjord tartarsås och pommes frites.

Öl: Brittisk Ale Vin: Piumarossa - Chardonnay

KALVSCHNITZEL 249

Kalvschnitzel med anjoisrödvinsky, tysk potatissallad med bacon, grillad citron, vispad vitlökssmör och lufttorkad kapris.

Öl: Budvar Vin: Piumarossa - Rosé

FISK- OCH SKALDJURSSOPPA 209

Fisk- och skaldjurssoppa med lax och kolja, handskalade räkor, rotgrönsaker och potatis, samt aioli och vitlöksbröd.

Öl: Pilsner Vin: Robert Klingenfus - Riesling

BISHOPS HAMBURGARE 199

Högrevhamburgare med cheddarost, chipotlemajonäs, sallad, tomat, bacon, pommes frites samt bearnaisedipp på sidan.

Öl: All öl funkar till en hamburgare Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon

SOJAPROTEINBURGARE 199

Sojaproteinburgare med hummussallad, tomat, pommes frites samt hummusdipp på sidan.

Öl: APA Vin: Baron de Ley - Rioja

TORSKRYGG 229

Bakad torskrygg med kokt potatis, brynt smör, riven pepparrot, räkor och sugarsnabbonor.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa - Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOEUF BOURGUIGNON 229

Boeuf bourguignon med svamp, pärlök, bacon och serveras med rostad vitlökpotatismos.

Öl: Guinness **Vin:** Black Stallion - Cabernet Sauvignon

KYCKLINGRISOTTO 229

Risotto med grillad paprika och brytböner och rökt kycklinglår. Kommer med krispiga baconbitar, parmesan och vitlöksolja.

Öl: Bombardier **Vin:** Mont Redon - Cotes du Rhone

BIFF STEAKSTRIPS 249

Trancherad marinerad och grillad ryggbiff, serveras med pilaffris, vitlöksrostad blomkål, pepparrotscrème och liten grönsallad.

Öl: Pilsner **Vin:** Tomassi - Graticcio

ROSTAD BUTTERNUT PUMPA 179

Agavesiraprostad butternutpumpa med chiliolja, vitlökstekta brytböner, krispig potatis, sojarostade pinjenötter och vattenkrasse. (Vegansk)

Öl: APA **Vin:** Baron de Lay - Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

AMERIKANSK CHOCOLATE CHIP COOKIE 39

Gjord på familjerecept av vår amerikanska kökschef.
Serveras med vanligglass

Dryckesförslag: Kaffe eller Suröl

TIRAMISU 59

GIN OCH MANGO SORBET 49

Gin- och mango sorbet med citronmeliss och hallon coolis

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

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