

SMÅRÄTTER

SOTAD SPETSKÅL	69
Citron och agavedressing, grillad paprikapuré, inlagd rödlök och krispiga rotfruktschips	
<i>Öl: Bitter Vin: Robert Klingenfus - Riesling</i>	
LITEN RÅBIFF	99
Äggula, kapris, dijonsenap, schalottenlök, selleri och vit tryffelolja	
<i>Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
AMERIKANSK "SHRIMP COCKTAIL"	99
Jumboräkor, cocktailsås och citron	
<i>Öl: IPA Vin: Piumarossa - Chardonnay</i>	
GAMLA STANS CHARKBRICKA	99
Charkbricka med 2 sorters lagrad chark och ostar serveras med oliver, fikonnarmelad, och rostad levain bröd	
<i>Öl: Trappist Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon</i>	
FISK OCH SKALDJURS "CHOWDER"	99
I mini boule serveras med krispiga baconbitar	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Mas Pere - Cava</i>	
FISKTACO	99
Fisktaco i vetetortilla med avokado, picklad rödlöksarmelad, chipotlemajonnäs, koriander och friterad jalapeño	
<i>Öl: Veteöl Vin: Masi Masianco - Pinot Grigio</i>	
HONUNGSBAKAD CHEVRÉOST	99
Rödbetscrème, kanderade valnötter, tomat-och löksallad	
<i>Öl: Ale Vin: Piumarossa - Chardonnay</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

AMERIKANSK "POT ROAST" 239

Med potatis, vitlök, morot, selleri, purjolök, rödlök, färsk timjan och persilja. Serveras med varmt bröd och vispat smör

Öl: Budvar Vin: Piumarossa - Cabernet Sauvignon

GRILLAD RYGGBIFF 269

Serveras med timjan och vitlöksrostad potatis, grönpepparsås, och citron stekta haricots verts

Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Rés Rouge

BAKAD BLOMKÅL MED CITRON OCH VITLÖK 179

Serveras med kryddiga röda linser, kokosmjölk, inlagd rödbeta, lufttorkade grönkålsblad, samt röd chili- och myntaolja

Öl: Pilsner Vin: Robert Klingenfus - Riesling

KYCKLING PICATTA 249

Citron och smörsås, karpis. Serveras med saffransris och rostad broccoli

Öl: IPA Vin: Piumarossa - Rosé

KALVSNITZEL 259

Friterad kalvsnitzel med ansjovissky, vitlöksmör, lufttorkad kapris, tysk potatissallad och grillad citron

Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa - Chardonnay

SAFFRANSSMÖRSTEKT FJÄLLRÖDINGFILÉ 259

Serveras med rosmarinrostad potatis, julianne rotfrukter, rökig vitvinsås och fänkål crudité

Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis

STOR RÅBIFF 269

Äggula, kapris, dijonsenap, schalottenlök, selleri och vit tryffelolja. Samt en liten grön sallad och parmesanpomes

Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir

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 liten sallad med grillad citron

Öl: Ale **Vin:** Piumarossa - Chardonnay

FISHY AND CHIPS 189

Vegansk fish and chips med vegansk tartarsås samt liten sallad och grillad citron

Öl: Ale **Vin:** Piumarssa - Chardonnay

BISHOPS HAMBURGARE 199

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

Öl: All öl passar till en burgare **Vin:** Piumarossa - Cabernet Sauvignon

SOJABURGARE 199

Sojaburgare med rödbetsmajonnäs, crisp sallad, tomat, med vårlöksdipp och pommes

Öl: APA **Vin:** Piumarossa - Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BRÖDPUDDING	79
Med vaniljglass	
<i>Dryckesförslag: Imperial Stout</i>	
ÄPPELPAJ	69
Med havresmulor och vaniljvispgrädde (Vegan)	
<i>Dryckesförslag: Kaffe</i>	
MÖRKCHOKLAD- OCH HALLONRULLTÅRTA	79
Med vispgrädde och riven vit choklad	
<i>Dryckesförslag: Kaffe Karlsson</i>	
EN KULA VANILJGLASS	29
Med mörk chokladtopping	
<i>Dryckesförslag: Pastry Stout</i>	
CHOKLADTRYFFEL	29

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