

SMÅRÄTTER

- GRILLAT VANNAMEIRÄKSPETT** 79
Grillat vannameiräkspepp med jalapeños skum och chilipicklad ananas.
Serveras med surdegscrisp
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Tareq Taylor Riesling
- MACKA MED HANDSKALADE RÄKOR** HUNGRIG?! KÖP TVÅ 99
Macka med handskalade räkor på fullkornsbröd med crispsallad, ägg,
majonnäs och dill. Toppas med citruspärlor och syrad smälök
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Piumarossa Chardonnay
- SOPPA MED ÖLKOCTA MUSSLOR** 89
Soppa med ölkokta musslor smaksatt med fänkål, vitlök, grädde och
rotsaker. Serveras med bröd och toppas med hackad persilja
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Domaine De Varoux Chablis
- RÅBIFF** 99
Råbiff på svenskt innanlår med jalapeños skum, chilipicklad ananas, syrad
smälök samt örtolja. Toppas med rotsakschips och riven parmesan
Öl: To Øl Modern Pale Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- KRÄMIG BURRATA** 99
Serveras med grovhackad romansallad, syrligt granatäpple, grillad citron,
olivolja och balsamvinäger samt surdegscrisp/ Veganvänligt - krämig Tofu
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Mas Pere Cava
- VÅRA SMÅBURKAR** 79
Välj mellan ost & marmelad, mamuth oliver eller ölkorv
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Fråga personalen vid val av burk
- BISHOPS OST & CHARK** 99
Ett urval av ost & chark
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Clay Creek Pinot Noir
- VITLÖKSBRÖD** 45/ 89
Vitlöksbröd gratinerat med mozzarella samt vitlöksolja / halv eller hel
Öl: Budvar Budejovicky Vin: Piumarossa Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- MOULES FRITES** 269
Moules Frites, ölkokta musslor smaksatt med fänkål, vitlök, grädde och rotsaker. Serveras med aioli och pommes
Öl: Omipollo Pilsner Vin: Tareq Taylor Riesling
- LÄTTRÖKT UGNSSTEK RIMMAD LAXFILÉ** 279
Med örthollandaise, grillad citron och friterad kål. Serveras med babytomater, salladslök och smörslungad färskpotatis
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Domaine De Varoux Chablis
- KÖTTMACKA MED TUNNSKIVAD GRILLAD PLUMA** 199
Serveras på surdegsbröd, crispsallad, chipotlemajonnäs, syrad lök, chimi churri samt dipp. Sugan på pommes, köp till/ 40kr
Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- OXFILÉBIFF 170GR** 339
Oxfilebiff med fermenterat vitlöksmör, rödvinssky samt chimichurri. Serveras med bakade kvisttomater och potatiskaka med whiskycheddar
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- SVENSK RYGGBIFF 170G** 289
Svensk ryggbiff med rödvinssky, bearnaise och bakad kvisttomat. Serveras med pommes och friterad grönkål
Öl: To Øl Vin: Clay Creek Pinot Noir
- BANGER & MASH** 199
Oxkorv smaksatt med bacon, rödvinssky, baconkross samt chipotlemajonnäs och picklade senapskorn. Serveras med ett smörigt mos
Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- GNOCCHI MED PEPPRIG CITRONPESTO/ VEGANVÄNLIG** 229
Serveras med sparris, bakade tomater och fermenterad vitlöksmajonnäs. Toppas med saltrostade pumpafrön och riven vegansk cheddar
Öl: Carlsberg Export Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

OST & BACONBURGARE 219

Ost och baconburgare med cheddar, crispsallad, chipotlemajonnäs, saltgurka, skivad tomat samt picklad lök. Serveras med pommes och dipp

Öl: Budvar Budejovicky Vin: Baron De Ley Rioja

FISH & CHIPS 199

Fish & Chips på MSC märkt kapkummel med dillremoulad, friterad kål, maltvinäger och picklad lök. Serveras med pommes och grillad citron

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klingenfus Riesling

NOT SO FISHY & CHIPS/ VEGANVÄNLIG 199

Krispig filé av vetestärkelse med vegansk dillremoulad, picklad lök, friterad kål och grillad citron. Serveras med pommes

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Robert Klingenfus Riesling

VEGANBURGARE 209

Sojafärsburgare med rökig dressing, fermenterad vitlöksmajonnäs, Friterad kål, crispsallad, tomat och saltgurka. Serveras med pommes och dipp

Öl: Budvar Budejovicky Vin: Baron De Ley Rioja

BISTROSALLAD MED HALLOUMI 205

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: Omipollo Pilsner Vin: Domaine De Varoux Chablis

BISTROSALLAD MED RÄKOR 225

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: Budvar Budejovicky Vin: Robert Klingenfus Riesling

BISTROSALLAD MED KYCKLING & BACON 205

Bistrosallad, grovhackad romansallad med vitlöksaioli, hyvlad parmesan, babytomater, syrad lök, friterad kål samt krutonger

Öl: Budvar Budejovicky Vin: Tareq Taylor Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MJÖLKCHOKLAD-PANNACOTTA 79

Mjölkchoklad-pannacotta med syrlig jordgubbssallad, lime och rostade mandlar

Dryckesförslag: Likör 43

MESSMÖRSPARFAIT 79

Messmörsparfait toppat med vitchokladrostat tunnbröd samt norrländska rårörda lingon. Toppas med salt kolasås

Dryckesförslag: Hjortronlikör/ Lapponia

CHEESECAKE/ VEGANVÄNLIG 79

Med ananas- och passionsfruktssorbé, karamelliserade granatäppelkärnor samt krossade pistagenötter

Dryckesförslag: Ljus rom

HEMMAGJORD CHOKLADTRYFFEL 39

Hemmagjord chokladtryffel smaksatt med salt och brynt smör

Dryckesförslag: Lagavulin/ Maccallan

GLASSKULA 69

En kula glass med grädde, maräng och ditt val av topping; choklad/ jordgubb/ kola/ lakrits

Dryckesförslag: Amaretto

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