

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	79
Serveras med aioli	
<i>Öl: Mellanmörk lager Vin: Husets vita</i>	
SOTAD VÄSTERBOTTENOST	89
Serveras med grillat levainbröd och kompott på fikon	
<i>Öl: Grimbergen Blonde Vin: Prosecco</i>	
SVAMPTOAST	99
Grillat levainbröd med krämig svampröra på skogschampinjoner, toppas med solroskärnor	
<i>Öl: Mörk belgisk ale Vin: Pinot Noir</i>	
SALTBAKAD RÖDBETA	99
Rödbetorna serveras tillsammans med en getostkräm, toppas med honung och grönkålschips	
<i>Öl: Suröl Vin: Chablis</i>	
FRANSK LÖKSOPPA	109
Soppa serveras med hemmagjorda krutonger samt gratinerad västerbottenost	
<i>Öl: Pilsner Vin: Riesling</i>	
OST OCH CHARKBRICKA	115/225
Husets urval av ostar och charkuterier serveras med friterade tunnbrödschips och fikonmarmelad	
<i>Öl: Mörk belgisk ale Vin: Pinot Noir</i>	
VEGANSKT VITLÖKSBRÖD	59
Serveras med aioli	
<i>Öl: Mellanmörk lager Vin: Husets vita</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 185

Vår egengjorda 150g burgare med sallad, tomat, saltgurka, hemmagjord dressing, Jack ost och lök serveras med pommes frites

Öl: Storstark Vin: Husets röda

VEGANSK BURGARE 185

Burgare baserad på sojaprotein med sallad, tomat, saltgurka, hemmagjord dressing, ost och lök serveras med pommes frites

Öl: Storstark Vin: Husets röda

FISH 'N' CHIPS 185

Panerad Kolja serveras med pommes frites, ångade ärtor, grillad citron och tartarsås

Öl: Brittisk ale Vin: Sauvignon blanc

BANGERS 'N' MASH 185

Grillad svensk salsiccia serveras till en potatispuré, sauterade ärtor och lök samt en skysås

Öl: Brittisk ale Vin: Côtes du Rhône

BIFF RYDBERG 245

Svensk oxfilé serveras till stekt potatis och lök med en dijonkräm samt äggula

Öl: Mellanmörk lager Vin: Baron de Ley

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- SVAMPGNOCCHI** 145
Fräst gnocchi med skogschampinjoner och solrospesto serveras med cocktailtomater
Öl: Stout Vin: Pinot Noir
- SMÖRSTEKT TORSK MED KOKT KULPOTATIS** 215
Serveras med sauterade sojabönor, toppas med citronskum och dill
Öl: Pilsner Vin: Chardonnay
- FLANKSTEK MED ROSTAD KULPOTATIS** 215
Serveras med sotade tomater och en kräm på dragon, toppas med Aigre doux sås
Öl: Skotsk ipa Vin: Baron de Ley
- KENTUCKY STYLE CHICKEN** 195
Friterad kyckling serveras på bakad butternutpumpa med rökig majskräm, smörig chilisås, dillpicklad gurka och toppas med friterad sötpotatis
Öl: Mellanmörk lager Vin: Chablis
- SCHNITZEL MED ROSTAD KULPOTATIS** 245
Serveras med rostad kulpotatis, toppas med hackad anjovis, sauterade ärtor, kapris och stekt citron med en skysås på sidan
Öl: Veteöl Vin: Tommasi

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

ÄPPELPAJ MED VANILJGLASS 75

Smulpaj med äppelkompott, serveras med glass

Dryckesförslag: Kaffe & Mörk rom

CHOKLADTRYFFEL 30

Hemgjord chokladtryffel, fråga personalen om kvällens smak

Dryckesförslag: Kaffe & Highland Whisky

GLASS MED HALLONSÅS OCH MARÄNG 65

Två kulor vaniljglass serveras med hemmagjord hallonsås och maräng (går att få vegansk)

Dryckesförslag: Kaffe & Cognac

VANILJGLASS 30

En kula gammeldags vanilj alt. veganskt vaniljglass

Dryckesförslag: Kaffe & Lowland Whisky

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