

SMÅRÄTTER

- RÖKT RÖDBETSTARTAR** 69
Rödbetstartar med friterad kapris, örtmajonnäs, persilja och finhackad rödlök
Öl: Belgisk ljus ale Vin: Clay Creek, Pinot Noir
- GRAVAD REGNBÅGE** 79
Serveras på stekt bröd med gräslöksfärskost och pressgurka
Öl: Bitburger pilsner Vin: Zonneblum, Sauvignon Blanc
- SPARRIS MED LUFTTORKAD SKINKA** 92
Serveras med ruccola, örtmajonnäs och cocktailtomater
Öl: Veteöl eller Belgisk blond Vin: Robert Klengenfus, Riesling
- CHEVRE CHAUD** 69
Klassisk Chevrè Chaud på levainbröd med rostade valnötter och ringlad honung. Serveras med ruccola och körbärstomater. Lika enkelt som gott.
Öl: Staropramen granat Vin: Masi Masianco, Pinot Grigio
- OST- OCH CHARKBRICKA** HALV 99 / HEL 190
Husets urval av ostar och charkuterier. Serveras med fikonmarmelad och tunnbrödchips
Öl: Piumarossa Cabernet Sauvignon Vin: Belgisk ale
- VITLÖKSBRÖD MED OST** 49
Serveras med ruccola och aioli
Öl: Pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 225

Rimmad torskrygg toppad med parmesan. Serveras på stuvad vitkål, skirat smör och saltbakad smörslungad rödbeta

Öl: Veteöl Vin: Clay Creek, Pinot Noir

GNOCCHI 175

Serveras med solrospesto, rostad vitlök, skogschampinjoner och cocktailtomater (vegansk)

Öl: Brittisk ale Vin: Tommasi Appassinato

KALVYTTERFILÉ 239

Mör kalvytterfilé serveras med grönpepparsås, stekt sparris och rostad potatis

Öl: Belgisk mörk ale Vin: Mont Redon , Cotes du Rohne

MAJSKYCKLING 189

Smakrik majskycklingfile toppad med parmesanflarn. Serveras med en ljummen ceasarpotatissallad, cocktailtomater och cesardressing

Öl: Mas Pere Cava Vin: Veteöl 1664 Blanc

FRANSK CASSOULET 185

Mustig gryta med vildsvinssalsicca, vita bönor och tomatsås. Serveras med yoghurt, rostad potatis och stekt levainbröd

Öl: Piumarossa Cabernet Sauvignon Vin: Guinness

MATVETESALLAD MED GRILLAD HALLOUMI 175

Ljummen matvetesallad toppad med fräsch sallad på tomat, gurka, mynta och persilja. Serveras med yoghurt, grillad halloumi och levainbröd

Öl: Bitburger pilsner Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FLER RÄTTER PÅ NÄSTA SIDA

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HUSETS BURGARE 185

Vår egen burgare kommer med ost, sallad, tomat, karamelliserad lök & saltgurka. Serveras med pommes frites och tryffelmajoj

Öl: India Pale Ale **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

VEGANSK BURGARE 185

Burgaren kommer med ost, sallad, tomat, karamelliserad lök & saltgurka. Serveras med pommes frites och tryffelmajoj

Öl: India Pale Ale **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

FISH N' CHIPS 185

Vår klassiker - Serveras med pommes, ärtor, citron och remouladsås

Öl: Brittisk ale **Vin:** Chardonnay

NOTHING FISHY N' CHIPS 185

Vårt veganska alternativ till fish n' chips! Serveras med pommes, ärtor, citron och remouladsås

Öl: Brittisk ale **Vin:** Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PANNACOTTA MED KOKOS	59
Serveras med passionsfrukt och kokosflarn (vegansk)	
IRISH COFFEE MOUSSE	55
Serveras med vispad grädde och pudrad kakao	
STEKT SOCKERKAKA	59
Serveras med vaniljglass och ljummen skogsbärssås. Välj mellan vegansk glass eller gräddglass	
VANILJGLASS SURPRISE	39
En kula vaniljglass toppad med en fruktig extra virgin olivolja och flingsalt. Lika oväntat som gott!	
HUSETS TRYFFEL	25
Fråga vilken smak vi har idag	
<i>Dryckesförslag: Kaffe & avec</i>	

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