

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA	149
Ett urval av husets charkuterier serveras med vår egna marmelad och knäckebröd	
<i>Öl: Kraftig IPA eller Imperial Stout Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
KANTARELLSOPPA	105
Krämig soppa med ljuvliga kantareller	
<i>Öl: Mellanmörk lager Vin: Riesling</i>	
RÄKSMÖRGÅS 1/2	98
Handskalade räkor, majonäs, sallad, tomat, ägg och regnbågsrom	
<i>Öl: Ljus Lager Vin: Chablis</i>	
FLATBREAD	89
Chevré, parmaskinka, ruccola på hembakat flatbread	
<i>Öl: Ipa Vin: Baron De Lay</i>	
VEGETARISKT FLATBREAD	85
Hembakat flatbread med mozzarella, pesto och ruccola	
<i>Öl: Ipa Vin: Zinfandel</i>	
TOAST SKAGEN	109
En klassisk Skagen serveras på levinbröd med rom och dill	
<i>Öl: Ljus Lager Vin: Riesling</i>	
TOMATSALLAD	87
Mozzarella, pesto och grillat vitlöksbröd på en bädd av ruccola.	
<i>Öl: Apa Vin: Tommasi</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÖDING	235
serveras med palsternackspuré, friterad palsternacka och vitvinsås.	
<i>Öl: Ljus Lager Vin: Chablis</i>	
KYCKLINGFILE	185
serveras med stuvad blomkål, stekt romansallad och svampsås	
<i>Öl: Mörk Lager Vin: Riesling</i>	
VEGANSK RISOTTO	169
krämig risotto med pesto, parmesan och stekta kantareller	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zinfandel</i>	
GNOCCHI	189
serveras med tomatsås, friterad jordärstkoeka och veganskparmesan	
<i>Öl: Mörk lager Vin: Tommasi</i>	
FISH & CHIPS	189
friterad torsk som serveras med lime tartarsås och picklade grönsaker	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Adorato</i>	
TORSKRYGG	189
serveras med smörstekta jordärtskockor, rostade hasselnötter, soyamajonäs samt fänkål och brynt smör	
<i>Öl: Mörk lager Vin: Cablis</i>	
FLANKSTEK	225
grillad flankstek med krämig potatisgratäng, bearnaisesås och sallad	
<i>Öl: Ale Vin: Tommasi</i>	
SCHNITZEL	187
panerad Schnitzel av nötkött med koktpotatis, gröna ärtor och rödvinsås	
<i>Öl: Mörk lager Vin: Baron de Lay</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

DUBBELBURGARE 239

två 160 gr högrevsburgare serveras i briochbröd och två sorters ost, tryffelmajonäs, krispig bacon, tomat & sallad samt coleslaw & pommes

Öl: APA Vin: Zinfandel

BISHOPS ARMS CLASSIC BURGER 179

160gr högrevsburgare med tryffelmayo som serveras med jungfrusallad, cheddarost, biffomat, grillat bacon, coleslaw & pommes

Öl: APA Vin: Zinfandel

HALLOUMIBURGARE 179

friterad Halloumi serveras i ett briochbröd med tryffelmayonäs, jungfrusallad & tomat samt Pommes och coleslaw till

Öl: Ipa Vin: Tommasi

I/I RÄKSMÖRGÅS 199

handskalade räkor på grillat bröd med majonnäs, sallad, tomat, regnbågsrom och kokt ägg

Öl: Ljus lager Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VEGANSK VANILJGLASS	75
serveras med karamelliserad havre, rabarberkompott och färska bär	
KLADDKAKA	75
serveras med vispad grädde	
PANNACOTTA	89
vaniljpannacotta med Hjortronsylt	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
OSTBRICKA	125
Ett urval av kökets dessertostar serveras med knäckebröd och marmelad	
<i>Dryckesförslag: Stout</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