

SMÅRÄTTER

- ÖJEBYRÖRA PÅ KAVRING** 98
Klassisk öjebyröra med västerbottenost, rostad kummin och dill serverat på kavring med citron och dill
Öl: Ompollo Pilsner Vin: Robert Klingfors Riesling
- FLATBREAD BLANCO** 95
Nybakat Flatbread med crème fraiche och västerbottenost toppat med syrad rödlök, dill, citron och tångrom
Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Chablis Naudin
- FLATBREAD BLANCO VEGAN** 95
Nybakat Flatbread med oatly fraiche och "mozarella" toppat med syrad rödlök, dill, citron och tångrom
Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Chablis Naudin
- MINDRE OST- OCH CHARKBRÄDA** 115
Lufttorkad Skinka, lufttorkad karré och fänkålssalami serveras med Kvibille ädel, Boxholms kryddost samt oliver, fikonmarmelad och fröknäcke
Öl: Oppigårds Hus-Apa Strängnäs Vin: Tomassi Appasianto
- VITLÖKSBRÖD** 69
Serveras med sallat dressad med schalottenlöksvinigrette
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tomassi Appasianto

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST OCH BACONBURGARE 185

Högrevsburgare med cheddar och bacon serveras med dijonnäs, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka och pommes.

Öl: Oppigårds Hus-Apa Strängnäs Vin: Tomassi Appasianto

BISHOPS VEGANSKA OST OCH TOFUBACONBURGARE 180

Sojabaserad burgare med "cheddar", tofubacon, saltorkad tomatcrème, karmeliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes och dijonnäs.

Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Cannonball Merlot

BISHOPS PANNOUMIBURGARE 189

Friterad pannoumi med saltorkad tomatcrème, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes och dijonnäs

Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Cannonball Merlot

FISH N' CHIPS 185

Ölsmets friterad sejrygg, serveras med smörfrästa ärtor, grillad citron, dill, ramslöksmajonnäs och pommes

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingfors Riesling

VARMRÖKT LAX FRÅN VÄGGA 210

Varmrökt lax från Vägga rökeri serveras med smör- och dillslungad färskpotatis, örtagårdssås, syrade grönsaker och citron

Öl: Erdinger Weißbier Hefe Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc

STÖRRE OST- OCH CHARKBRÄDA 215

Lufttorkad Skinka, lufttorkad karré och fänkålssalami serveras med Kvibille ädel, Boxholms kryddost oliver, fikonmarmelad och fröknäcke

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tomassi Appasianto

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- STEAK FRITES** 259
Entrecôte från Atria i Finland serveras med bearnaisesås, tomat- och rödlökssallad och pommes
Öl: London Pride Vin: Tomassi Appasianto
- HICKORY RÖKTA BABY BACK RIBS** 220
BBQ glazade baby back ribs serveras med coleslaw och pommes
Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Gnarly Head Zinfandel
- CEASARSALLAD** 189
Klassisk Ceasarsallad med romansallat, kyckling, parmesan, bacon, krutonger och ceasardressing
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Chablis Naudin
- GNOCCHI MED TOMAT OCH FETAOST** 185
Krispig gnocchi med "fetaost", cocktailtomat, rödlök, rostade pinjenötter, "parmesan", basilika och balsamico. Vegan Friendly!
Öl: Belhaven - Twisted tistle IPA Vin: Langmeil Barossa Hangin' Snakes

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

SVENSKA GUBBAR! 69

Svenska jordgubbar med glass, grädde och riven choklad.

Dryckesförslag: Carlshamns Flaggpunch

CITRONPAJ MED ITALIENSK MARÄNG 55

Sötsyrlig citronkräm på mördegsbotten toppad med bränd italiensk maräng

Dryckesförslag: Sauternes

INKOKT PÄRON 59

Inkokt päron med rostade kaksmulor och citronsorbet.
Vegan Friendly!

Dryckesförslag: Calvados

VARIATION PÅ GLASS OCH SORBET 45

Hallonsorbet, citronsorbet och vaniljglass.
Vegan Friendly!

Dryckesförslag: Prosecco

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