

SMÅRÄTTER

MINDRE OST- OCH CHARKBRÄDA	110
Lufttorkad skinka, lufttorkad karré, fänkålssalami serveras med Kvibille Ädel, Boxholms Kryddost, oliver, fikonmarmelad och fröknäcke	
<i>Öl: Kåå IPA Vin: Tomassi Appasianto</i>	
RÅRAKA	69
Råraka på svensk potatis serveras med tångrom, smetana, rödlök, dill och citron *Veganskt alt finns	
<i>Öl: Bitburger Vin: Cava</i>	
SVAMPRIOTTO	65
Krämig svamprisotto med skogschampinjon, trattkantareller, friterad ostronskivling och 22 månaders Parmigiano Reggiano *Veganskt alt finns	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Baron de ley, Rioja</i>	
SVAMPMACKA	70
Krämig svampstuvning på skogschampinjon och trattkantareller serveras med friterad ostronskivling och rårörda lingon *Veganskt alt finns	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Baron del rey</i>	
SMÖRSLUNGADE BETOR	59
Röd- & gulbetor med getost, rostade pinjenötter och honung	
<i>Öl: Budvar Vin: Shiraz</i>	
VITLÖKSBRÖD	49
Med dressad sallat	
BACONLINDADE DADLAR	55

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST- & BACONBURGARE 175

Högrevsburgare med cheddar och bacon serveras med Bishan dressing, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes

Öl: Belhaven - Twisted Thistle Ipa Vin: Tomassi Appasianto

BISHOPS VEGANSKA OST OCH TOFUBACONBURGARE 159

Sojabaserad burgare med "cheddar" och tofubacon serveras med Bishan dressing, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes

Öl: Belhaven - Twisted Thistle Ipa Vin: Tomassi Appasianto

FISH N' CHIPS 185

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

Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Robert Klingfors Riesling

RIMMAD TORSKRYGG 205

Rimmad torskrygg med panko- & parmesantäcke serveras med stuvad spetskål, ramslöksolja och smör- & dillslungad potatis

Öl: Budvar Vin: Robert Klingfors Riesling

CRISPY TOFU 155

Serveras med pak choi, sojasmör, kimchimajonnäs och rostade hasselnötter
Vegansk

Öl: Budvar Vin: Merlot

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HICKORY RÖKTA BABY BACK RIBS 215

BBQ glazade baby back ribs serveras med coleslaw, tomat- & rödlökssallad och pommes

Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Tomassi Appasianto

ENTRECÔTE FRÅN DALSJÖFORS 255

Entrecôte från Dalsjöfors serveras med baconlindade haricots verts, persiljesmör, rödvinsås, bakad tomat och friterad kulpotatis

Öl: Bombardier Vin: Tomassi Appasianto

HÖGREVSHJÄRTA 14H 169

Högrevshjärta bakat 14 timmar serveras med potatispuré, skogschampinjon, sidfläsk, friterad ostronskivling och rödvinssås

Öl: Staropramen granat Vin: Baron del rey, Rioja

KYCKLIGNSCHNITZEL 165

Pankopanerad kyckling serveras med persiljesmör, rödvinsås, kapris, grillad citron och friterad kulpotatis

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allers verloren, Shiraz

SVAMPRIOTTO 165

Krämig svampriotto med skogschampinjon, trattkantareller, friterad ostronskivling och 22 månaders Parmigiano Reggiano *Veganskt alt finns

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Baron de ley, Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT	65
Serveras med vaniljglass *Veganskt alt finns	
VARM NYPONSOPPA	45
Serveras med mandelbiskvier och vaniljglass såklart!	
NYGRÄDDAD VÅFFLA	45
Serveras med rårörda hjortron och vaniljglass *Veganskt alt finns	
FROZEN OREO CHEESECAKE	49
Toppas med dulce de leche. Eller kolasås som vi säger på svenska!	

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