

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	79
Råraka på svensk potatis serveras med tångrom, smetana, rödlök, dill och citron *Veganskt alt finns	
<i>Öl: Bitburger Vin: Cava</i>	
SVAMPRIOTTO	69
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>	
SVAMPACKA	75
Krämig svampstuvning på skogschampinjon och trattkantareller serveras med friterad ostronskivling och rårörda lingon *Veganskt alt finns	
<i>Öl: Bishopsbrudarna Strängnäs IPA Vin: Baron del rey, Rioja</i>	
SMÖRSLUNGADE BETOR	65
Röd- & gulbetor med getost, rostade pinjenötter och honung	
<i>Öl: Budvar Vin: Banrock station, Shiraz</i>	
VITLÖKSBRÖD	55
Med dressad sallat	
<i>Öl: Eriksberg karaktär Vin: Banrock station, shiraz</i>	
BACONLINDADE DADLAR	65
Dadlar inlindade i bacon	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Gnarly head, Zinfandel</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST- & BACONBURGARE 179

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

Öl: Bishopsbrudarna Strängnäs 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 189

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

Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Robert Klingfors Riesling

RIMMAD TORSKRYGG 220

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

Öl: Budvar Vin: Robert Klingfors Riesling

CRISPY TOFU 159

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 259

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

Öl: Bombardier Vin: Tomassi Appasianto

HÖGREVSHJÄRTA 14H 175

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

Öl: Staropramen granat Vin: Baron del rey, Rioja

KYCKLIGNSCHNITZEL 175

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

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allers verloren, Shiraz

SVAMPRIOTTO 169

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 70

Serveras med vaniljglass *Veganskt alt finns

Dryckesförslag: Cognac

VARM NYPONSOPPA 49

Serveras med mandelbiskvier och vaniljglass såklart!

Dryckesförslag: Mild Single Malt Whiskey

NYGRÄDDAD VÅFFLA 55

Serveras med rårörda hjortron och vaniljglass *Veganskt alt finns

Dryckesförslag: Imperial Stout

FROZEN OREO CHEESECAKE 55

Toppas med dulce de leche. Eller kolasås som vi säger på svenska!

Dryckesförslag: lagrad mörk rom

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