

SMÅRÄTTER

BISHOPS OST & CHARKUTERIER LITEN 99 / STOR 199

Kökets utvalda ostar och italienska charkuterier, tunnbrödskekex, fikonmarmelad och marinerade oliver

Öl: *Omnipollo Sommar Pale Ale* **Vin:** *Mont Redon Côtes du Rhône*

TOAST SKAGEN 85

Klassisk Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

Öl: *Omnipollo Pilsner* **Vin:** *Studio By Miraval Rosé*

SMÖRREBRÖD 79

Danskt rågröd toppas med crispsallat, inlagd sill vänd i dillmajonnäs, syrad rödlök, kokt ägg och dill

Öl: *To Øl Modern Pale Ale* **Vin:** *Reverdy Fils la Villaudière Sauvignon Blac*

RÅBIFF 95

Nötinnanlår från Dalsjöfors med ponzu, chilimajo, smetana, picklad chili, rödlök, vårlök och rostad sesam

Öl: *Pilsner Urquell* **Vin:** *Domaine de Vauroux Chablis*

BUFFALO WINGS 69

Kycklingvingar av svensk fågel slungade med barbecue

Öl: *Lagunitas IPA* **Vin:** *Gnarly Head Zinfandel*

FRITERAD BLOMKÅL 75 *VEGAN*

Krispigt friterad blomkål tillsammans med hummus, syrad rödlök, vårlök och limedressing

Öl: *Budvar Lager* **Vin:** *Masi Masianco Pinot Grigio*

JJ'S MARINERADE OLIVER 39

Marinerade med rosépeppar, örter, citron & vitlök

EXTRA SIDES

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, dijonnäs, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST- & BACONBURGARE 199

Irländsk nötköttzburgare med Väddö cheddar, bacon, karamelliserad lök, crispsallat, rödlök, majonnäs, pommes och tryffelmajo

Öl: San Miguel Especial Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS VEGANSKA "OST"- & "BACON" BURGARE 199

Sojafärsburgare med "ost", "bacon", karamelliserad lök, crispsallat, rödlök, majonnäs, pommes och tryffelmajo

Öl: Brooklyn Lager Vin: Masi Campofiorin

BISHOPS FISH N' CHIPS 199

Beer battered kapkummel serveras med smörfrästa ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Piumarossa Chardonnay

BISHOPS VEGANSKA FISH N' CHIPS 199

Tempura friterad Nothing Fishy serveras med ärtor, tartardressing, pommes, citron och dill

Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis

BBQ BABY BACK RIBS 229

Hickory rökta baby back ribs glazade med BBQ serveras med coleslaw, aioli och pommes

Öl: Spitfire Ale Vin: Gnarly Head Zinfandel

NICKES CLUB SANDWICH 215

Matig macka på surdegsbröd med svensk lågtempererad kyckling, bacon, crispsallat, tomat, rödlök, dijonnäs, pommes, coleslaw & aioli

Öl: Bitburger Lager Vin: Tobia Selección de Autor

STOR TOAST SKAGEN 199

Klassisk Toast Skagen på surdegsbröd med citron, dill och tångrom

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Studio By Miraval Rosé

EXTRA SIDES

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, dijonnäs, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KALVENTRECÔTE 279

Nederländsk kalventrecôte serveras tillsammans med rödvinssås, choronsås, tomat- & rödlökssallad och pommes

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

TORSKRYGG 249

Ungsbakad, rimmad torskrygg serveras med potatispuré, hackat ägg, räkor, pepparrot, brynt smör och dill

Öl: Duvel Blond Ale **Vin:** Klengenfus Riesling

WALLENBERGARE 225

Klassisk husmanskost på nederländskt serveras tillsammans med potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och gröna ärtor

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Tommasi Ripasso

GNOCCHI & OUMPH! 205 *VEGAN*

Krispigt stekt gnocchi och Oumph! bites tillsammans med cocktailtomat, rödlök, "fetaost", pinjenötter, balsamico, "parmesan" och basilika

Öl: Erdinger Weissbier **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

KYCKLINGSALLAD 215

Buljongkokt bulgursallad med svensk lågtempererad kyckling, honungsrostade primörer, fetaost, crispsallat och limes dressing

Öl: Erdinger Weissbier **Vin:** Chateau Montaud Rosé

RÄKSALLAD 220

Somrig räksallad med handskalade räkor, kokt ägg, aioli, crispsallat, cocktailtomat, rödlök, citron och dill

Öl: Omnipollo Sommar Pale Ale **Vin:** Robert Klengenfus Muscat

SMÖRREBRÖD GRANDE 199

Danskt rågbröd toppas med crispsallat, inlagd sill vänd i dillmajonnäs, syrad rödlök, kokt ägg och dill

Öl: To Øl Modern Pale Ale **Vin:** Reverdy Fils la Villaudière Sauvignon Blac

EXTRA SIDES

Pommes 35:- / Sidosallad 30:- / Bröd 20:-

Dipp 25:- Välj mellan aioli, tryffelmajo, dijonnäs, majonnäs

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERPAJ 65 *VEGAN*

Smulpaj med rabarberkompott smaksatt med citron och vanilj servas med vaniljglass

Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes

BROWNIE + COOKIE = BROOKIE 65

Ljummen härlig blandning av två världar serveras med vaniljglass

Dryckesförslag: Big Ten Imperial Stout

CRÈME BRULLÉ 65

Fransk klassiker med knäckigt, karamelliserat socker och färska bär

Dryckesförslag: Barceló Imperial Rom

ETON MESS 65

Brittisk pubklassiker på vårt vis med maräng, vispad grädde, jordgubbar och rabarberkompott

Dryckesförslag: Mas Pere Brut Cava

CHOKLADTRYFFEL 29

Perfekt till kaffe eller avec!

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