

SMÅRÄTTER

BISHOPS RÄKMACKA	99
Serveras på egenbakat bröd med ägg och dillmajonnäs.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Chablis Naubin</i>	
SVENSKA CHARKUTERIER & OSTAR	165
Serveras med svart vitlöksaioli, oliver, fikonmarmelad & egenbakat bröd.	
<i>Öl: Chimay (Varierande) Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
TOAST SKAGEN	99
Räkor och kräftstjärtar i en härlig röra, serveras på grillat briochebröd.	
<i>Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Chablis Naubin</i>	
RÅRAKA	99
Knaperstekt råraka av mandelpotatis, serveras med löjrom, vispad creme fraiche & finhackad rödlök.	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Signature Riesling</i>	
CHÈVRE	95
Chèvreost, serveras med Crema di Balsamico som toppas med krasse & picklad rättika.	
<i>Öl: Fuller's London Pride Vin: Mont Redon Cotes du Rhone</i>	
BLOMKÅL (VEGANSK)	79
Bakad blomkål, serveras med friterad ostronskivling & Pico de Gallo.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Terra Serrena Prosecco</i>	
VITLÖKSBRÖD	89
Ciabatta gratinerad med vitlökssmör & parmesan.	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Allesverloren Shiraz</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD FLÄSKKOTLETT 215

Fläskkotlett med ben som vi grillar och serverar med Café de Parissmör, rödvinssky & potatisbakelse.

Öl: Shepherd Neame Spitfire Vin: Baron de Ley Rioja

SHORTRIBS 299/ PER PERSON

Långkokade shortribs, serveras med Barbequesås & pommes frites.

Öl: Fuller's ESB Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

GÖSFILÉ 275

Härligt smörstekt Gös ifrån Ängsöfisk, serveras med champagnesås & potatispuré smaksatt med gräslök.

Öl: Erdinger Hefe Weissebier Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

MAJSKYCKLING 195

Majskycklingfilé, serveras med grönpepparsås, potatiskaka smaksatt med tryffel & parmesan.

Öl: Samuel Adams (Varierande) Vin: Chablis Naubin

FALAFEL (VEGANSK) 165

Serveras med rostad kålrabbi & chipotlemajonnäs.

Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Signature Riesling

LAXSALLAD 199

Grillad lax som serveras på en krispig salladsbädd toppad med picklad rödlök, friterad blomkål & gräslöksdressing.

Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH'N CHIPS 185

Klassiker på Bishops som serveras med pommes frites & tartarsås.

Öl: Fuller's London Pride Vin: Chablis Naubin

HÖGREVSBURGARE 179

Serveras med majonnäs, tomat, rödlök, bacon, cheddarost, pommes frites & bearnaise.

Öl: Budvar Vin: Allesverloren Shiraz

TRYFFELBURGARE 189

Högrevsburgare med tryffelmajonnäs, rödlöksmarmelad, alspånsrökt karré, pepper jack ost, pommes frites & bearnaise.

Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz

SÖTPOTATISBURGARE 175

Vegetarisk hamburgare med friterad grönkål, mozzarella, sötpotatispommes & bearnaise.

Öl: Magners Irish Cider Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VEGANBURGARE 169

Vegansk hamburgare som serveras med friterad grönkål och sötpotatispommes.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERPAJ 89

Serveras med vår egen krämiga vaniljglass.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

CHOKLADMOUSSE 95

Serveras med lakrits-kolasås & hallonsorbet.

Dryckesförslag: Young's Double Chocolate Stout

HALLONSORBET (VEGANSK) 75

Vår egen fräscha hallonsorbet som serveras med sommarens bär.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

VANILJGLASS 79

Vår egen vaniljglass som serveras med sommarens bär & chokladtopping.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

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