

SMÅRÄTTER

BISHOPS RÄKMACKA	125
Serveras på hembakat bröd med ägg & dillmajonnäs.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Chablis Naubin</i>	
SVENSKA CHARKUTERIER OCH OSTAR	165
Serveras med svart vitlöksaioli, oliver, fikonmarmelad samt hembakat bröd.	
<i>Öl: Chimay (Varierande) Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
BLÅMUSSLOR	109
Serveras på spanskt vis med Chorizo och grillat bröd.	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Baron de Ley Rioja</i>	
RÅRAKA	119
Knaperstekt rårika av mandelpotatis, serverad med löjrom, vispad creme fraiche & fint hackad rödlök.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Terra Serrena Prosecco</i>	
CHÈVRE CHAUD	99
Serveras på en salladsbädd och toppas med honung.	
<i>Öl: Fuller's London Pride Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
CARPACCIO	115
Nötinnanlår, rökgig majonnäs, friterad kavring toppad med riven Sveciaost.	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Banrock Shiraz</i>	
RÅRAKA (VEGANSK)	105
Knaperstekt rårika av mandelpotatis, serveras med tångrom, havre fraiche & fint hackad rödlök.	
<i>Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Signature Riesling</i>	
VITLÖKSBRÖD	89
Ciabatta gratinerad med vitlökssmör & Parmesan.	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Banrock Shiraz</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 189

Serveras med majonnäs, tomat, rödlök, bacon, cheddarost samt pommes frites & srirachamajonnäs on side.

Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz

TRYFFELBURGARE 199

Högrevsburgare med tryffelmajonnäs, rödlöksmarmelad, alspånsrökt karré, Pepper Jackost, pommes frites & dragonmajonnäs on side.

Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz

SÖTPOTATISBURGARE 185

Vegetarisk hamburgare med friterad grönkål, mozzarella samt sötpotatispommes & dragonmajonnäs.

Öl: Magners irish Cider Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VEGANSK BURGARE 185

Vegansk hamburgare med friterad grönkål & sötpotatispommes.

Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Signature Riesling

FISH'N CHIPS 195

Klassiker på Bishops som serveras med pommes frites & dansk remouladsås.

Öl: Fuller's London Pride Vin: Fish Hoek Sauvignon Blanc

BISHOPS RÅKMACKA (HEL) 215

Serveras på hembakat bröd med ägg & dillmajonnäs.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Chablis Naubin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD RYGGBIFF 299

Serveras med grönkålscreme smaksatt med tryffel, friterad palsternacka & potatisklyftor.

Öl: *Bombardier* **Vin:** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

NO BEAN CHILI 259

Högrek som långsamt bräserats med kryddor & grönsaker, serveras med grillat bröd och creme fraiche.

Öl: *Shepherd Neame Spitfire* **Vin:** *Baron de Ley Rioja*

RÖDINGFILÉ 235

Stekt i smör och serveras med örtsås & pommes duchesse smaksatt med Västerbottenost.

Öl: *Erdinger Hefe Weissebier* **Vin:** *Fish Hoek Sauvignon Blanc*

MAJSKYCKLING 215

Serveras med cognacsås & palsternackspuré.

Öl: *Samuel Adams (Varierande)* **Vin:** *Baron de Ley Rioja*

VEGANSK BIFF 189

Anammafärs som vi kryddat med örter, serveras med ratatouille, rödvinssky & klyftpotatis.

Öl: *Carlsberg Organic Hof* **Vin:** *Signature Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

TIRAMISU 95

Klassisk Italiensk dessert med krämig Mascarponeost och Savoiardikex.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

VANILJGLASS 95

På en botten av Digestivekex och toppad med choklad, Cashewnötter & caramel.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

BAKAD CHEESECAKE 95

Med smak av hjortron serverad med vaniljdoftande hjortronmylta.

Dryckesförslag: Young's Double Chocolate Stout

CANTALOUPSORBET (VEGANSK) 75

Vår egen fräscha cantaloupsorbet serverad med blandade bär.

Dryckesförslag: Terra Serrena 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