

SMÅRÄTTER

BISHOPS RÄKMACKA	139
Serveras på hembakat bröd med ägg & dillmajonnäs.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Signature Riesling</i>	
SVENSKA CHARKUTERIER & OSTAR	175
Serveras med tomatmarmelad, oliver, inlagda grönsaker samt hembakat bröd.	
<i>Öl: Chimay (Varierande) Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
SOTAD SPARRIS	115
Serveras med kryddig smetana, hackat ägg & brynt smör.	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
BLINI	149
Boveteplätt serverad med löjrom, smetana & hackad rödlök.	
<i>Öl: Bitburger Vin: Terra Serrena Prosecco</i>	
RÅBIFF	115
Serveras med kapris, lök, rödbetor, saltgurka & äggula.	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
FRANSK LÖKSOPPA	105
Serveras med baguetteskivor på toppen gratinerade med ost.	
<i>Öl: Banrock Shiraz Vin: Fuller's London Pride</i>	
CARPACCIO (VEGANSK)	99
Tunt skivad kålrabbi som serveras med friterad schalottenlök & vegansk kimchimajonnäs.	
<i>Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Signature Riesling</i>	
VITLÖKSBRÖD	89
Ciabatta gratinerad med vitlökssmör & parmesan. Serveras med tapenade.	
<i>Öl: Budvar 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, pommes frites & tryffelmajonnäs.

Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz

TRYFFELBURGARE 199

Högrevsburgare med tryffelmajonnäs, karamelliserad lök, alspånsrökt sidfläsk, Pepper Jack- ost, pommes frites & tryffelmajonnäs.

Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz

SÖTPOTATISBURGARE 185

Vegatarisk hamburgare med friterad grönkål, mozzarella, sötpotatispommes & tryffelmajonnäs.

Öl: Magners Irisg Cider Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

VEGANSK BURGARE 185

Vegansk hamburgare serveras med friterad grönkål, vegansk tryffelmajonnäs & 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 RÄKMACKA (HEL) 225

Serveras på hembakat bröd med ägg & dillmajonnäs.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Fish Hoek Sauvignon Blanc

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- GRILLAD ENTRECÔTE** 299
Serveras med portvinssås, grillad sparris, citron & potatissticks.
Öl: Bombardier Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- LAMMLÄGG** 289
Framlägg av lamm som långbakats i ugn. Serveras med potatispuré, rostade betor & lingonchutney.
Öl: Spitfire Vin: Baron de Ley Rioja
- BOUILLABAISSE PÅ VÅRT VIS** 275
Saffransdoftande grönsaksgryta som vi toppar med pocherad hälleflundra, grillad jätteräka & aioli.
Öl: Bitburger Vin: Signature Riesling
- VÅRKYCKLING** 205
Serveras med portvinssås, rostade betor, bakad spetskål & pommes frites.
Öl: Erdinger Vin: Terra Serrena Prosecco
- GRILLAD TOFU (VEGANSK)** 189
Serveras med tomat & paprika- creme samt hasselbackspotatis.
Öl: Carlsberg Organic Hof Vin: Terra Serrena Prosecco

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CREME CAMELL 105

Serveras med färska bär.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

SEMIFREDDO 95

Smaksatt med Nutella. Serveras med chokladsås & maräng.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

TOBLERONEMOUSSE 95

Serveras med halloncrisp, torkade blåbär & havreflarn.

Dryckesförslag: Deutz Champagne

VEGANSK CHOKLADKAKA 85

Serveras med karamellsås, färska bär & passionsfrukts coulis.

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