

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 79:-
Mozzarellagratinerad med färskost & chili.
Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic Red
- GRAVAD LAX** 89:-
Egen gravad lax med potatisstomp, rödlök & västerbottenostkräm.
Vin: Robert Klingenfus Riesling
- RÖDBETSFALAFEL (VEGANSK)** 89:-
Misomajonnäs, syrade grönsaker & tortillabröd.
Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- RÄKMACKA** 109:-
Klassiker på hembakat dravbröd.
Öl: Chimay Vit Vin: Robert Klingenfus Riesling
- BOOKMAKERTOAST** 109:-
Entrecote, konfiterad äggula, hembakat surdegsbröd, picklad rödlök, dijonkräm & pepparrot.
Öl: Eriksbergs Karaktär
- OST & CHARK** 119:-
Rillette, olika charkuterier & ostar, oliver, pickles & dravbröd.
*Dravet (maltrester) kommer från Kirunabryggeriet.
Öl: Chimay Blå Vin: Mont-Redon Reservé

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE 289:-

200 gram hängmörad entrecote. Västerbottenkaka, rödvinssky, stekta vårprimörer & vitlökssmör gjort med oxtalg.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz

ANKBRÖST 229:-

Knaperstekt ankbröst med potatispuré, apelsinsmakande rödvinssky, sockerärter, scharlottenlök samt balsamico stekt bacon.

Öl: Bombardier Vin: Mont-Redon Reservé

TORSKRYGG 245:-

Potatispuré med dill och räkor, brynt smör, picklad fänkål och chorizo strössel.

Öl: Bombardier Vin: Kumala Cape Classic White

GLASERAD BÖNBIFF 195:-

Stekta vårprimörer, potatis fondant, bryntlöksky och tzatziki.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Baron De Ley Reserva

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPSBURGER 189:-

Gjord på högre och bringa, serveras på bröd med bacon, cheddarost, tomat, sallad, rödlök, saltgurka, pommes frites & aioli.

Öl: Kiruna IPA **Vin:** 3 Finger Jack Zinfandel

VEGANSK BURGARE 189:-

Soja baserad burgare på bröd med cheddarost, tomat, sallad, rödlök, saltgurka, pommes frites & aioli.

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Baron De Ley Reserva

FISH 'N' CHIPS 189:-

Panerad & friterad kolja med pommes frites, tartarsås & dillpicklad sallad.

Öl: Bombardier **Vin:** Kumala Cape Classic White

TAVELRÄTT

Fråga personalen vad som serveras ikväll.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERPAJ 69:-

& vaniljsås.

Dryckesförslag: Chimay Vit

CHOKLADGANACHEBAKELSE (VEGANSK) 69:-

med fläder/jordgubbssorbet.

Dryckesförslag: Chimay Blå

OSTBRICKA 99:-

3x dessertost, marmelad, dravknäcke och saltakex.

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