

SMÅRÄTTER

- STOR PLOCKBRICKA (FÖR 1-2 PERSONER)** 199
Lite tilltugg till ölen i form av ost, ölkorv, morot, Kindagurka, oliver ,
krutongstavar och aioli
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Banrock Station Shiraz
- BURRATA** 115
Krämig Burrata serveras med en tomatblandning som toppas med olivolja.
Och givetvis kommer lite bröd på sidan om
Öl: St Eriks Citra Pale Ale Vin: Tommasi Graticcio
- STJÄRNSKOTT** 149
Klassiskt, danskt Smörrebröd på danskt rågbröd med panerad plattfisk,
gravad lax, stenbitsrom, remouladsås och sallad
Öl: Carlsberg Hof Vin: Chablis Naudin
- SMÖRREBRÖD** 79
Serveras på danskt rågbröd med sallad, picklad morot med röksmak,
hovmästarsås och tångrom (Vegansk)
Öl: Carlsberg Hof Vin: Chablis Naudin
- CARPACCIO** 99
Serveras på klassiskt vis med ruccola, pinjenötter, parmesanost och olivolja
Öl: Fullers London Pride Vin: Baron de Ley Rioja
- VITLÖKSBRÖD** 79
Vitlöksbröd på levainbröd gratinerat med Västerbottenost
Öl: Staropramen Granat Vin: Banrock Station Shiraz
- AVOKADOSOPPA** 79
Serveras med stenbitsrom och tortillaknäcke (Går att få vegetarisk)
Öl: Budvar Vin: Banrock Station Chardonnay
- SLIDER** 79
En liten hamburgare som toppas med en lök, kantarell- och baconblandning,
västerbottenost och aioli. Jättehungrig? Köp till lite pommes
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÄKMACKA 179

Vår klassiska sommarräkmacka är tillbaka! På levainbröd lägger vi sallad, ägg, majonnäs, handskalade räkor och toppar med picklad lök

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Chablis Naudin

FISH & CHIPS 185

Serveras med ärtpuré, dansk remouladsås och pommes frites

Öl: Bombardier Vin: Banrock Station Chardonnay

LAXSALLAD 179

På en grönsallad serverar vi gravad lax tillsammans med en fransk potatissallad

Öl: Brooklyn Defender IPA Vin: Fish Hoek Rosé

HAVETS BURGARE 179

En burgare vi gör på lax, torsk samt räkor och toppar med sallad och picklad rödlök. Pommes frites och en kall romsåsdipp kommer på sidan

Öl: Bitburger Pils Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

MAJSKYCKLING 179

Lår från majskyckling som steks till perfektion och serveras med en lätt bulgursallad och en klick fräsch tzatziki

Öl: Twisted Thistle Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

TARTE FLAMBEÉ (1-2 PERS, VEGETARISKT ALT FINNS) 189

Fransk/Tysk specialitet som vi toppar med smetana, gravad lax, hovmästaresås och stenbitsrom. Sommarmat!

Öl: Budvar Vin: Banrock Station Chardonnay

KVÄLLENS RÄTT 189

Kolla på "svarta tavlan" eller fråga personalen

Öl: Fråga om tips Vin: Fråga om tips

LAKTOS/ GLUTENFRITT 189

Nästan alla våra rätter är eller går att få laktos- och glutenfria. Prata med personalen om du är laktos/glutenintolerant

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VILTKÖTTBULLAR 179

Köttbullar på viltfärs serveras med stompad potatis smaksatt med örter, gräddsås, lingon och pressgurka

Öl: Bernard Dark Vin: Baron de Ley Rioja

VEGANSK SCHNITZEL 179

Serveras med stekt potatis, en syrlig dragonmajonnäs, ärtor, friterad kapris och så klart en citron (Vegansk)

Öl: Erdinger Hefe Vin: Robert Klengenfus Riesling

BISHOPS BURGER 189

Två smashburgare toppas med en lök, kantarell- och baconblandning, Västerbottenost, sallad, picklad lök samt aioli. Och givetvis pommes frites

Öl: Centralbryggeriets Rotationtapp Vin: Banrock Station Shiraz

VEGANSK BURGARE 189

Vegansk burgare baserad på sojaprotein med sallad, picklad lök, ost, aioli och pommes frites (Vegansk)

Öl: Centralbryggeriets Rotationtapp Vin: Banrock Station Shiraz

TORTELLONI 189

Tortelloni fylld med ricotta och spenat. Serveras med en Beurre Blancsås och sidfläsk som steks med babyspenat

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Banrock Station Chardonnay

TORSKRYGG 219

Torskrygg steks på skinnsidan och läggs på primörer och färskpotatis. Detta toppas sedan med en Beurre Blancsås, räkor och riven pepparrot

Öl: Bitburger Pils Vin: Chablis Naudin

FLANKSTEK 249

En fin bit Svensk flankstek grillas rosa. Detta serveras lätt med stekta primörer och en hemgjord chimmichurri som heter duga!

Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

LAKTOS/ GLUTENFRITT

Nästan alla våra rätter är eller går att få laktos- och glutenfria. Prata med personalen om du är laktos/glutenintolerant.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

SUNDAE 79

Rominkokta bär täcks med härlig vaniljglass som sedan toppas med grädde, lite chokladssås och rörkex

Dryckesförslag: Kaffe Amaretto

RABARBERPAJ 79

Vår hemgjorda rabarberpaj serveras som sig bör, och då enligt oss, med vaniljglass

Dryckesförslag: Suröl eller Timmermans Peche

SORBET 59

En svalkande, lätt Fläder- och Jordgubbsorbet toppas med crumble för lite "crunch" (Vegansk)

Dryckesförslag: Timmermans Kriek eller Prosecco

CHOKLADTRYFFEL 39

För den som bara vill ha något lätt till kaffet. Fråga servisen vad vi har för smak på kvällens tryffel

Dryckesförslag: En Stout eller kanske en SMWS whisky?

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