

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 39:-

POMMESTALLRIK 69:-

Serveras med aioli

Öl: Kronenborg 1664 blanc- veteöl Vin: Piumarossa- rosado

TARTAR PÅ ÖLMARINERAD SVENSK HJORT 99:-

Serveras med tunt skivad rödbeta, svartvinbärs glaze, friterad lök och whiskyostkräm.

Öl: Spitfire- amber ale Vin: Clay creek- pinot noir

VEGANSK CLUBSANDWICH 79:-

Surdegslevain, stekta kantareller, picklad rödlök, tofubacon och konfiterad tomat.

Öl: Erdinger- veteöl Vin: Les fumées blanches- gris de sauvignon

OST & CHARKTALLRIK 79:-

Svenska godsaker – prosciutto, coppa, fänkålssalami, hårdost, whiskyostkräm, semibakad tomat och fikonmarmelad.

Öl: Chimay triple- belgisk blond Vin: Robert klingenfus- riesling

SMÅLÄNDISK RÅRAKA MED KRÄFTSKAGEN 99:-

Toppad med stenbitsrom, rödlök, dill och citron.

Öl: Domaine de vauvoux chablis- chardonnay Vin: Omnipollo- pilsner

KANTARELLSOPPA 69:-

Krämig med färskostkräm, serveras med rostat surdegsbröd.

Öl: Grimbergen- belgisk blond Vin: Piumarossa- chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BURGARE 150G 199:-

Serveras med cheddarost, jalapeño ost, barbecue glaze, sallad, tomat, picklad rödlök och pommes.

Öl: Lagunitas- ipa Vin: Piumarossa- cabernet sauvignon

VEGANSK BURGARE 199:-

Serveras med sallad, tomat, vegansk ost, picklad rödlök, chilisås och pommes.

Öl: Kronenburg 1664 blanc- veteöl Vin: Piumarossa- rosado

HALLOUMIBURGARE 199:-

Serveras med sallad, tomat, picklad rödlök, soltorkat tomatmajonnäs och pommes.

Öl: Bitburger- pilsner Vin: Robert Klingenfus- riesling

RÄKSMÖRGÅS 189:-

Serveras på tekaka från Mobacken, majonnäs, ägg, rödlök, tomat, gurka, citron och pepparrot.

Öl: Budvar- lager Vin: Masi- pinot grigio

FISH N CHIPS 199:-

Serveras med remouladsås, sallad, tomat, rödlök och pommes.

Öl: Bombardier- ale Vin: Domaine de vauroux- chablis

NOT SO FISHY 199:-

Gjord på ärtprotein. Serveras med soltorkad tomatmajonnäs, citron, dill, sallad, tomat, rödlök och pommes.

Öl: Omnipollo- pilsner Vin: Robert klingenfus- riesling

STEAK SANDWICH 275:-

Serveras på surdegsbröd med svensk ryggbiff, smörstekta kantareller, svartrot, betor, pepparrot, whiskeysost kräm och pommes.

Öl: Dubbel ipa- fråga personal om rekommendation Vin: Mont-Redon - syrah, grenache

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 249:-

Serveras med laxfile, torsk, kräfta, räkor, aioli, dill, citron och potatis.

Öl: Kronenburg 1664 blanc- veteöl Vin: Piumarossa- chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ISTERBAND 189:-

Serveras med rotfruktschips, senapskäm och potatispuré

Öl: Bombardier- ale Vin: Clay creek- pinot noir

RISNUDEL SALLAD- KYCKLING 175:-

Serveras med picklade grönsaker, salad, tomat, gurka, blomkål, sojabönor, wakame, sesamfrö, rostad lök, chilisås och sojasås.

Öl: Eriksbergs karaktär- halvmörk lager Vin: Robert klingefus- riesling

SVAMPPASTA 175:-

Serveras med rostad svarttrot, betor, confiterade tomater, ruccola, basilika och parveggio ost. Går att få vegansk.

Öl: Spitfire- amber ale Vin: Clay creek- pinot noir

ANKA FRÅN MUNKALJUNGBY 259:-

Serveras med bakade betor, pepparsås, svartvinbärs glaze och potatis och palsternackpureé.

Öl: Chimay triple- belgisk blond Vin: Baron de ley- tempranillo

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

ORGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 69:-

Serveras med kanelkaramelliserade äpplen och rabarber.

BROWNIE 79:-

Serveras fläder och jordgubb sorbet och hallonsås. Går att få vegansk. Innehåller spår av nötter.

OSTKAKA FRÅN VRIGSTAD 69:-

Serveras med körsbärssylt och grädde.

CHOKLAD TRYFFEL 25:-

GLASS KULA 25:-

Välj mellan: vanilj, kolahavssalt, päron, jordgubb och fläder-jordgubb sorbet.

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.

ORGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS