

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 69:-

Serveras med ramslöksaioli.

Öl: Budvar- Lager Vin: Robert Klengenfus- Riesling

CARPACCIO 89:-

Serveras med ekologisk olivolja, parmesan, basilika, ruccola samt rostade pinjenötter.

Öl: Omnipollo- Pilsner Vin: Clay Creek- Pinot noir

OST- OCH CHARKTALLRIK 115:-

Serveras med prosciutto, coppa, fänkålsalami, Karl- Oskarost, kräm på lagrad grevé, semibakade tomater, fikonmarmelad, ekologiskt majsknäcke.

Öl: Chimay- Blond ale Vin: Baron de Ley- Tempranillo

FISK-OCH SKALDJURSSOPPA 95:-

Serveras med ramslöksaioli samt vitlöksbröd.

Öl: Bitburger-Lager Vin: Tommasi Chiaretto- Corvina, Rodinella, Molinara

VEGANSK SASHIMI 59:-

Serveras med wakamesallad samt sesamfrön.

Öl: Budvar- Lager Vin: Banrock Station- Chardonnay

RÅRAKA 89:-

Gjord på kravmärkt potatis. Serveras med riven småländsk Karl- Oskarost, rom, ekologisk gräddfil, handskalade räkor samt rödlök.

Öl: Bitburger- Lager Vin: Robert Klengenfus- Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRILLAD HÖGREVSBURGARE 150G- TRIPPEL CHEDDAR 199:-

Serveras med bacon, barbequeglaze, sallad, tomat, syrad rödlök, saltgurka, tryffelkräm samt pommes.

Öl: Budvar-Lager **Vin:** Tommasi- Corvina veronese, Rodinella och Merlot.

HALLOUMIBURGARE 199:-

Serveras med sallad, tomat, syrad rödlök, ört- och soltorkad tomatmajonnäs samt pommes.

Öl: Twisted Thistle- Ipa **Vin:** Clay Creek- Pinot noir

VEGANSK BURGARE 189:-

Serveras med sallad, tomat, vegansk ost, syrad rödlök, chilikräm, bröd samt pommes.

Öl: Budvar- Lager **Vin:** Banrock Station- Chardonnay

MUSTIG HÖGREVSGRYTA 199:-

Serveras med högrev från Smålands skafferier, bakad tomat, rotfruktchips, whiskeyostkräm samt gratinerad potatismos med cheddarost.

Öl: Bombardier- Ale **Vin:** Mont Redon- Grenache och Syrah

OUMPH TOAST 199:-

Serveras med ragu på svartrot, grön sparris, shiitakesvamp, rödlök, rostade pumpakärnor, chilikräm samt pommes.

Öl: Omnipollo-Pilsner **Vin:** Banrock Station- Chardonnay

FISH' N CHIPS 199:-

Serveras med dansk remouladsås, citron, dill, sallad samt pommes.

Öl: Erdinger- Veteöl **Vin:** Robert Klengenfus- Riesling

FISK- OCH SKALDJURSSOPPA 195:-

Serveras med aioli samt vitlöksbröd.

Öl: Bitburger-Lager **Vin:** Domaine de Vuaroux- Chablis

GÅRDSMÄRKT KYCKLINGFILÉ 199:-

Serveras med rostad paprikasås, rotfruktschips, sauté på primörer samt potatispure.

Öl: Chimay Blå- Belgisk Ale **Vin:** Clay Creek- Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SALLAD MED SMAK AV ASIEN- FRITERAD HALLOUMI 189:-

Serveras med vitkål, morot, blomkål, gurka, tomat, alger, inlagd ingefära, avokado, sojasås, risnudlar, sesamfrön samt japansk majonnäs.

Öl: Budvar- Lager Vin: Banrock Station- Chardonnay

SALLAD MED SMAK AV ASIEN- KYCKLING 179:-

Serveras med vitkål, morot, blomkål, gurka, tomat, alger, inlagd ingefära, avokado, sojasås, risnudlar, sesamfrön samt japansk majonnäs.

Öl: Omnipollo- Pilsner Vin: Zonnebloem- Sauvignon Blanc

SALLAD MED SMAK AV ASIEN- RÄKOR 189:-

Serveras med vitkål, morot, blomkål, gurka, tomat, alger, inlagd ingefära, avokado, sojasås, risnudlar, sesamfrön samt japansk majonnäs.

Öl: Staropramen Granat- Lager Vin: Domaine de vauroux- Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VANILJPANNACOTTA 69:-

Serveras med chokladgarnityr samt bärkompott.

VEGANSK BROWNIE 89:-

Serveras med kravmärkt gräddglass samt hallonsås.

RABARBERKOMPOTT 89:-

Serveras med mascarponegrädde, smulad havrekakor samt vitchoklad med hallon.

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