

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD 39:-

POMMESTALLRIK 69:-

Serveras med aioli.

Öl: Bitburger- Pilsner **Vin:** Masi Masianco- Pinot Grigio

SPARRISSOPPA 69:-

Serveras med räkor och toppad med smetana.

FYLLDA TORTILLAS 89:-

Serveras med friterad crispy tenders, sallad, tomat, picklad rödlök, harissamajonnäs. Går att få vegansk.

OST OCH CHARKTALLRIK 89:-

Serveras med prosciutto, coppa skinka, fänkålssalami, Karl- Oskar ost, whiskeyostkräm, semibakad tomat, fikonmarmelad och majsknäckebröd.

Öl: Chimay Triple **Vin:** Tommasi- Corvina veronese, Rondinella, Corvinone

SALSICCA 69:-

Serveras med blomkålspopcorn, rårörda blåbär, rotfruktschips och whiskeyostkräm.

Öl: Tommasi- Corvina veronese, Rondinella, Corvinone **Vin:** Omnipollo- Pilsner

HALSTRAD RÅBIFF 99:-

Serveras på oxfilé, persiljesmör, friterad kapris och senapskräm.

Öl: Staropramen Granat- Mörk lager **Vin:** Clay Creek- Pinot Noir

PILGRIMSMUSSLA 99:-

Serveras med friterad jordärtskocka, apelsin, fänkål, grön sparris och brynt örtsmör.

Vin: Domaine de Vauroux Chablis- Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HAMBURGARE 150G 199:-

Serveras på potato bun med cheddarost, jalapeñoost, bacon, barbeque glaze, sallad, tomat, picklad rödlök, saltgurka dressing och pommes.

Öl: Budvar- Lager Vin: Piumarossa- Cabernet Sauvignon

VEGANSK BURGARE 199:-

Serveras på potato bun med sallad, tomat, vegan ost, picklad rödlök, soltorkad tomatmajonnäs och pommes.

Öl: Eriksbergs Karaktär- Mörk lager Vin: Robert Klingenfus- Riesling

RÄKMACKA 189:-

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

Öl: Carlsberg hof- Lager Vin: Masi Masianco- Pinot Grigio

FISH N CHIPS 199:-

Gjord på koljafilé serveras med remouladsås, citron, dill, sallad, tomat, rödlök och pommes.

Öl: Budvar- Lager Vin: Robert Klingenfus- Riesling

VÄXTBASERAD FISH N CHIPS 189:-

Serveras med vegansk soltorkad tomat majonnäs, citron, dill, sallad, tomat, rödlök och pommes.

Öl: Bitburger- Lager Vin: Piumarossa- Chardonnay

ENTRECOTÉ 200G 275:-

Serveras med ört och chili smör, madeirasås, friterad jordärtskocka, semibakad tomat och rostad delikatesspotatis från Asa.

Öl: Spitfire- Amber ale Vin: Baron de Ley- Tempranillo

BOUILLABAISSE 259:-

Serveras med kolja, lax, havskatt, blåmusslor, räkor, grön sparris, rotfrukter och aioli.

Öl: Budvar- Lager Vin: Robert Klingenfus- Riesling

BRINGA 219:-

Serveras med jordärtskocka, grön sparris, ramslöksemulsion och rostad delikatesspotatis från Asa.

Öl: Eriksbergs karaktär- Mörk lager Vin: Piumarossa- Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VÄXTBASERAD BEEF FLANK 199:-

Serveras med vegansk tryffelkräm, rödvinssås, strimlade rotfrukter och slungad delikatesspotatis.

Öl: Budvar- Lager Vin: Mont Redon- Syrah, grenache

RÄKSALLAD 189:-

Serveras med risnudlar, picklad vitkål och morot. Rödlök, sallad, tomat, gurka, blomkål, sojabönor, wakame, sesamfrö, rostad lök, ruccola, gijong.

Öl: Bitburger- Lager Vin: Domaine de Vauroux Chablis- Chardonnay

GRILLAD KYCKLINGFILÉ 215:-

Serveras på surdegs levain med bacon, sallad, tryffelkräm, tomat, rödlök, rostad lök och pommes.

Öl: Staropramen granat- Mörk lager Vin: Piumarossa- Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VARMA HJORTRON	69:-
Serveras med vaniljglass och havre crumble.	
BROWNIE	79:-
Serveras med passionsfrukts sorbet och hallonsås. Innehåller nötter, går att få vegansk.	
CREMÉ BRULÉE	69:-
Serveras med rårörda blåbär.	
TRYFFEL	25:-
GLASSKULA	20:-

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