

SMÅRÄTTER

MOULES MARINIÈRE	109
Blåmusslor kokta i vitt vin och smör	
<i>Öl: Oppigårds Golden Ale Vin: Sonnenbloem Sauvignon Blanc</i>	
CRAB CAKES *3	125
Krispiga cakes på en bädd av citruslungad mixsallad, serveras med tartarsås	
<i>Öl: Bittburger Pils Vin: Arrogant Frog Chardonnay</i>	
BIFF TARTAR	158
Råbiff med klassiska tillbehör, äggula, rödlök, kapris, chornishons och pepparrot.	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
BISHOPS EGNA DELIKATESBRÖD	129
Surdegbsotten med vår kryddiga tomatssås, krämig mozzarella, rödlök, ruccola och prosciutto.(Går att få vegetarisk)	
<i>Öl: Budvar Vin: Tommasi Appassionato</i>	
TOMAT CAPRESÉ	89
Tomat och mozzarella varvat med färsk basilika som serveras med grillat levainbröd	
<i>Öl: Bittburer Pils Vin: Kumala Classic Red</i>	
RÖDBETSCARPACCIO	89
Bakade rödbetor med getostcremé, karamelliserade valnötter, honung och friterad ruccola	
<i>Öl: Kronenburg Blanc 1664 Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
CHARKTALLRIK	115
Mixade svenska charkuterier och ostar, serveras med frukt och knäcke	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
RÖDBETS TARTAR	79
En variant på klassisk tartar med rödbetor, rödlök, kapris, chornishons, pepparrot och örterémé, (vegansk)	
<i>Öl: Eriksberg karaktär Vin: Allesverloren Shiraz</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

OXFILÉ TOURNEDOS 195G 295

Grillad oxfilé med sauterad spetskål och fyllig pepparsås. serveras med rotfrukter åpart

Öl: Fuller's ESB Vin: Black Stallion

KYCKLINGBALLOTINE MED KANTARELLRISOTTO 215

Krämig risotto med smör och parmesan, serveras med lågtempererad majskykling, fylld med örter.

Öl: Samuel Adams New England Vin: Kumala Classic red

MOULES FRITES 189

Blåmusslor kokta i vitt vin och smör, serveras med pommes frites och citrusaioli

Öl: Oppigårds Golden Ale Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc

HALSTRAD HÄLLE 269

Serveras med blåmusslor, vitvinssås och crudité och dillslungad potatis åpart.

Öl: Twisted Thistle Vin: Robert Klengenfus Riesling

NATTBAKAD FLÄSKSIDA 210

Serveras med sötpotatispuré, sauterad rödkål, syrad rödlök och äppelcidarsås

Öl: Fuller's London Pride Vin: 3 Finger Jack Zifandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS EGNA HÖGREVSBURGARE 179

Serveras med crisp sallad, ost, silverlök, tomat, tryffelmajonnäs, bacon och pommes frites

Öl: Lagunitas IPA Vin: Arrogant Frog Chardonnay

BISHOPS EGNA VEGANSKA BURGARE 179

Plant based burgare, serveras med crisp sallad, silverlök, tomat, vegansk, ost, tryffelmajonnäs, bacon och pommes frites

Öl: lagunitas IPA Vin: Arrogant Frog Chardonnay

FISH AND CHIPS 175

Friterad torsk, glaserad citron, syrlig lingonketchup och remouladsås

Öl: Mora Bryggeri Dala-Pils Vin: Kumala Classic White

KANTARELLRISOTTO 182

Krämig risotto, serveras med bakade röda och gula betor, örtvinägrett, friterad purjolök (vegansk)

Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron De Ley Rioja Reservera

LJUMMEN ROTFRUKTSSALLAD 169

Rostade betor och rotfrukter, beluga linser, bacon, ädelost och pumpakärnor

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

OSTTALLRIK 95

3 sorters ost, marmelad, knäcke, mörkt bröd och frukt

Dryckesförslag: Fråga personalen om tips!

VÅR EGNA ÄPPELPAJ 79

Ugnsbakade äpplen med kanel och socker, serveras med crumble och vaniljcremé (vegansk)

Dryckesförslag: Fråga personalen om tips!

TRYFFEL 45

Kockens val av choklad tryfflar

Dryckesförslag: Fråga personalen om tips!

CREMÉ BRÛLÉE 98

Smaksatt med espresso

Dryckesförslag: Fråga personalen om tips!

BREADPUDDING 68

Klassik engelsk dessert som serveras med en bourbonsås

Dryckesförslag: Fråga personalen om tips!

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