

SMÅRÄTTER

GRAVAD LAX	136
serveras med dill majonnäs, crispigt bröd och syrad rödlök	
<i>Öl: Mora bryggeri Dala Pils Vin: Chabli</i>	
LITEN MOULES	105
Blåmusslor kokta i vitt vin och grädde, går att köpa till aioli och pommes	
<i>Öl: Spitfire Ale Vin: River Delta Chardonnay</i>	
TOAST SKAGEN	109
Ingen beskrivning behövs. En klassiker helt enkelt!	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Arrogant Frog Chardonnay</i>	
CARPACCIO PÅ RÖDBETOR	78
Syrade rödbetor, serveras med en pepparrots cremé, friterad matvete och vattenkrasse. VEGANSK	
<i>Öl: Skogsfrun IPA Vin: Tommasi Appassionato</i>	
BRAGES CHARK BRICKA	115
Lufttorkad karré, prociutto, talleggio, västerbotten, marmelade, jalapenos och knäcke	
<i>Öl: Falcon Export Vin: Banrock Shiraz</i>	
POMMES DELUXE	70
Krispigt friterade pommes, serveras med smält ost, jalapenos och syrad rödlök. Perfekt tilltugg till den kalla drycken	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOEUF BOURGUIGNON 210

En riktig fransk klassiker. Gjord på svenskt högre, champinjoner, bacon och lök. Serveras med kokt potatis

Öl: Oppigårds Hedemora Pilsner Vin: Black Stallion Sauvignon

HALSTRAD LAX 265

serveras med sauterad rödkål, en smakrik saffranssås och kokt potatis

Öl: Stjernerunds Vinterbryggd Vin: Sonnebloem Sauvignon blanc

BRAGES OXFILE 340

Grillad till perfektion! Serveras med timjanrostade morötter, saltbakad potatis, picklade lingon och en gräddig rödvinssås

Öl: Staropramen Granat Vin: Three Finger Jack Zinfandel

GRILLAD KYCKLINGFILE 245

Grillad svensk kyckling, serveras med rostade rotfrukter och en dragon majonnäs

Öl: Bitburger Pils Vin: Baron De ley Reservera Rioja

RÄKSMÖRGÅS 195

En svensk klassiker. Serveras med 150g räkor, majonnäs, krispig sallad, tomat och gurka.

Öl: ESB Ale Vin: Kumala Chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS ARMS FAMOUS CHUCK 185

Våran egna högrevsburgare! Serveras med en BBQ dressing, krispig sallad, saftig tomat och en fräck pepparost och toppad med bacon

Öl: Oppigårds Winter Ale Vin: Banrock Shiraz

BISHOPS ARMS FAMOUS HALLOUMI 195

Våran egna halloumi burgare! Serveras med en BBQ dressing, krispig sallad, saftig tomat och toppad med bacon

Öl: Oppigårds Winter Ale Vin: Banrock Shiraz

BISHOPS ARMS FAMOUS VEGANBURGER 185

Våran suveräna vegan burgare! Serveras med en BBQ dressing, krispig sallad, saftig tomat och toppad med vegan ost

Öl: Oppigårds Winter Ale Vin: Banrock Shiraz

FISH & CHIPS 189

Vår fish är gjord av torskfilé, friterad i vår öl panering. Serveras med en tartarsås smaksatt med ajvar, karameliserad citron och krispiga pommes.

Öl: Budvar ljus lager Vin: Koenig Riesling

VEGAN DELIGHT 195

Rostade rotfrukter bestående av Palsternacka, kålrot, brysselkål, rödlök och rödbetor, babyspenat och toppas med en tryffelmajonnäs. VEGAN

Öl: Lagunitas IPA Vin: Barbera de Alba

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHEF'S CHOICE AV TRYFFLAR 55

Fråga efter kvällens smak

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

VANILJGLASS 65

serveras med chokladsås och crumble

Dryckesförslag: Irish Coffee

SORBET 65

Fråga efter kvällen smak

Dryckesförslag: Brugal 1888

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