

SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA (1 PERSON/2 PERSONER) 99/198

Serveras med prosciutto, coppa, salami, 2 olika ostar, oliver, björnbärsmarmelad och friterat tunnbröd

Öl: Guinness Vin: Baron De Ley Reserva

TACO DE GAMBAS 69

Vannameiräkor, pico de gallo, srirachamajo och lime serverat i en vetetortilla.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay

LAXCARPACCIO 99

Kallrökt lax, äppel och fänkål slaw, dill olja

Öl: Bitburger Pilsner Vin: Domaine De Vauroux Chablis

JORDGUBBSGAZPACHO 75

Serveras med krutonger, jordgubbsbrunoise och basilikaolja

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Riesling

TOAST SKAGEN 99

Egengjord skagenröra på grillat levain, toppas med tångcaviar och citron

Öl: Pilsner Urquell Vin: Domaine De Vauroux Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BRAGEBURGARE MED POMMES	209
Sallad, tomat, ost, picklad rödlök, rökt dressing och vitlöksdipp	
<i>Öl: Budvar Vin: Baron de Ley Reserva</i>	
HALLOUMIBURGARE MED POMMES	209
Sallad, tomat, ost, picklad rödlök, rökt dressing och vitlöksdipp	
<i>Öl: Sigtuna Hazy Daze IPA Vin: Studio by Miraval Rosé</i>	
SOJABURGARE MED POMMES	199
Sallad, tomat, vegansk ost, picklad rödlök, rökt majo och vegansk vitlöksdipp	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Bianco</i>	
RIMMAD TORSKRYGG	259
Rostad potatis, vitvinsås och sauterade grönsaker	
<i>Öl: Bitburger Pilsner Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
RÄKMACKA	235
Grillat levainbröd, dillmajo, sallad, tomat, ägg, räkor, tångcaviar och citron.	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
RÄKSALLAD	235
Sallad, tomat och gurka blandad med senapsdressing, toppad med ägg, räkor, tångcaviar och citron. Serveras med dillmajonnäs.	
<i>Öl: Mora Bryggeri Dala Pils Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOOKMAKER TOAST	270
180gr ryggbiff serverad medium rare på grillad levain, dijonnaise, sallad, tomat, krasse, riven pepparrot, äggula, pommes och vitlöksdipp.	
<i>Öl: Guinness Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
CAESARSALLAD	199
Sallad, caesardressing, krutonger, kyckling, riven parmesan.	
<i>Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
TEMPEHSALLAD	189
Sallad, äpple, fänkål och jordgubbar blandat med citronvinägrett, toppad med krispig tempeh, rostade pumpafrön och basilikaolja.	
<i>Öl: Sigtuna Hazy Daze IPA Vin: Studio by Miraval Rosé</i>	
FISH N' CHIPS	209
Serveras med tartarsås och äppel-fänkål slaw.	
<i>Öl: Pilsner Urquell Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
NOTHING FISHY & CHIPS	195
Serveras med tartarsås och äppel-fänkål slaw	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Bianco Chardonnay</i>	
BBQ-RIBS	239
Barbequeglaserade revben med pommes, vitlöksdipp, majscolv och äppel-fänkål slaw	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Mont Redon Côtes du Rhône</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERKOMPOTT	79
Serveras med crumble och vaniljglass. Vegansk	
FLÄDERPANNACOTTA	79
Serveras med färska bär och crumble	
TARTUFO LIMONCELLO	79
Serveras med jordgubbar och bär coulis	
MÖRKCHOKLADTRYFFEL	30
Mörkchokladtryffel rullad i kakao	
GLASS/SORBET	39
En kula glass, fråga om kvällens smaker	

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