

SMÅRÄTTER

- CHARKUTERIER & LAGRADE OSTAR** 119/229
Serveras med hemgjord marmelad, oliver och friterat tunnbröd
Öl: Chimay Blå Vin: Tommasi White
- TOAST SKAGEN** 115
Krämig skagenröra serveras på smörstekt toast med dill, picklad rödlök, majonnäs och forellrom
Öl: Espiga Blonde Ale Vin: Elite Deutz Champagne
- RÅBIFF** 129
Serveras med dijonnaise, scharlottenlök, tomat, örtolja och friterad syltlök och kapris
Öl: St.Eriks Vin: Tommasi Ripasso
- VITLÖKSBRÖD** 59
Serveras med vitlök, örter och parmesan
Öl: Husaren Lager Vin: Domaine De Vauroux Chablis
- HUMMERSOPPA** 129
Serveras med quenell smaksatt med kräfta, rostad blomkål, grönkål, örtolja och forellrom
Öl: Kronenbourg Blanc Vin: Terra Serena Prosecco
- KANTARELLTOAST** 115
Smörstekta kantareller serveras på brioche med råhyvlat päron och lagrad ost
Öl: Fuller's Ale Vin: Domaine De Vauroux Chablis
- TEMPURAFRITERADE TOFU OCH GRÖNSAKER** 99
Serveras med misosenap och het soja med ingefära
Öl: Ljus Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 160G 189

Serveras med pretzelbröd, tryffelmajonnäs, ost, soltorkadtomataioli, kattsup, semitorkad tomatsalsa och hemgjorda pommes

Öl: Budejovicky Budvar Vin: Allesverloren Shiraz

HANDMADE DOUBLE SMASH BURGER 219

80x80 grams egen kvarnad patty serveras med ost i egengjort milkbun med stekt lök, dijonnaise, kattsup och hemgjorda pommes

Öl: Veckans Beerfloat Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

FILLIOSTUSBURGARE 185

Filliostus från Skara serveras med pretzelbröd, tryffelmajonnäs, soltorkadtomataioli, kattsup, semitorkad tomatsalsa och pommes

Öl: Husaren Lager Vin: Zonnebloem

TOFUBURGARE 185

Svensk Tofu serveras i pretzelbröd med kattsup, sallad, semitorkad tomatsalsa och hemgjorda pommes

Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klengenfus Riesling

CHILI OCH BÖNRAGU 179

Serveras med friterat tunnbröd

Öl: Twisted Thistle Vin: Robert Klengenfus Riesling

RÄKTRÅLARE 229

Handpillade räkor serveras på smörstekt toast med sallad, gurka, cocktailtomatsalsa, kräftaioli, örtolja och forellrom

Öl: Veteöl Vin: Sauvignon Blanc

BISHOP'S ELDADE SALLAD 179

Rostade betor, semitorkad tomat, blomkål, friterad kapris, bovete, salladsblad, färskost, fikon, krutonger, belugalinsor, vinegrette och honung

Öl: Bombardier Vin: Zonnebloem

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

GÖS A LA "FISH N' CHIPS" 219

Friterad gösfilé från Mälaren serveras på ärtcremé med kantareller, svarvad potatis, forellrom, kräftmajonnäs och hemgjorda pommes

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Domaine de Vauroux Chablis

RYGGBIFF 269

Serveras med potatiscroquette smaksatt med västerbottenost, chili och lök, tryffelmajonnäs, rödvinsås, semitorkad tomat, kantareller och grönkål

Öl: Porter Vin: Allesverloren Shiraz

LAMMROSTBIFF 259

Från Gotland serveras med ört och honungsrostade betor, lammsky, rostad potatis, bakad rotselleri, friterad kapris och pumpapuré

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

EGENGJORD VILTKORV 199

Serveras med kantareller, svartavinbär, viltsky, pumpapuré, dijonnaise, syltlök och friterad potatis

Öl: Mörk Lager Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

BAKAD KYCKLINGBRÖSTFILÉ 219

Serveras med rostad blomkål, rotselleri, svampcremé, bakad scharlottenlök, kycklingsky, belugalinser och dijonnaise

Öl: Bergslager Vin: Kumala White

RÅBIFF 269

Serveras med dijonnaise, scharlottenlök, tomat, örtolja och friterad syltlök, kapris och hemgjorda pommes

Öl: St.Eriks Vin: Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADBOLLAR MED KOKOS 39

Mumsbit som passar utmärkt till avec eller kaffe

Dryckesförslag: Rom/Whisky/Cognac

BLÅBÄRSPUTTE 79

Blåbärskompott serveras med mandel och vaniljkaka, vitchokladmousse, blåbärssorbet och lemoncurd

Dryckesförslag: Dessert Vin

KEY LIME PIE 79

Serveras med italiensk maräng och svartavinbär

Dryckesförslag: Lindemans Apple

BLACK FOREST GATEAU 99

Chokladkaka serveras med körsbärssorbet, maraschino och chokladsås

Dryckesförslag: Dessertvin/Rom

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