

SMÅRÄTTER

- GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE** 79
Serveras på en salladsbädd.
Öl: Budvar Vin: Kumala Red
- HÖSTPAJ MED TIMJANKRÄM** 98
Paj med Karljohansvamp, kantareller, ostronskivling och shitake. Serveras med timjankräm och sallad. Vegansk.
Öl: Oppigårds Grimplager Vin: Kumala White
- JORDÄRTSKOCKSSOPPA** 99
Krämig jordärtskockssoppa toppad med baconcrisp. Serveras med rostad surdegsbröd. Vegetariskt alternativ.
Öl: Carlsberg Hof Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- CHÈVRE CHAUD** 105
Chèvreost gratinerad på surdegsbröd. Serveras med fikonhonung, sallad och rostade valnötter.
Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Mont-Redon Reserve
- CHARKBRICKA** 118
Lokala charkuterier från Hansen Charkuteri i Stöcksjö. Serveras med Västerbottensostkräm och rostad surdegsbröd.
Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale Vin: Tommasi Graticcio
- BISHOP'S SNACKSTALLRIK** 189
En pubklassiker! Plocktallrik med ölkorv, osttärningar, morötter, saltgurka, marinerade oliver, lantchips, salsa och aioli.
Öl: Fuller's ESB Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

RAGGMUNK 166

Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.

Öl: Budvar Vin: Kumala White

CHÈVREOSTSALLAD 168

Chèvreostsallad med cocktailltomater, rödlök och senapsvinägrett. Serveras med fikonhonung och rostade valnötter.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

CAESARSALLAD 176

Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlad parmesan. Serveras med en smakrik caesardressing.

Öl: Oppigårds Grimplager Vin: Chablis Domaine De Vauroux

HUSETS PASTA 179

Pastapenne i krämig svampsås med grillad fläskfilé på spett. Toppad med parmesan. Vegetariskt alternativ. Sojabiff på spett.

Öl: Fuller's London Pride Vin: Tommasi Graticcio

BISHOPS CLUBSANDWICH 186

Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och majonnäs. Serveras med pommes frites och coleslaw.

Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

FISH'N CHIPS 189

Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron samt remouladesås.

Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Chablis Domaine De Varoux

HALLOUMI BURGER 192

Halloumiburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Red

BISHOPS BURGER 194

Gourmetburgare gjord av nötkött från högre och bringa. Med bröd, sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: Budvar Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS TOAST 192

Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz

SOJABIFFAR MED JORDÄRTSSKOCKSPURÉ 185

Våra egna sojabiffar. Serveras med en krämig jordärtsskockspuré friterad purjolök, rostade valnötter samt en sallad och rårörda lingon. Vegansk.

Öl: Erdinger Hefe Vin: Sonnenbloem

FJÄLLRÖDINGFILÉ 225

Halstrad rödingfilé med pressad potatis. Serveras med vitvinsås, dill, sallad och citron.

Öl: Erdinger Hefe Vin: Erdinger Hefe

BISHOPS SPECIAL 279

Saftig entrecôte, marinerad och grillad. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.

Öl: Fuller's ESB Vin: Baron de Ley Reserva

GRILLAD OXFILE 295

Grillad oxfilé. Serveras med en potatiskaka, baconfrästa vaxbönor, sallad och en mustig svampssås.

Öl: Chimay Blå Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

FALSK MOZARTKUGEL 39

Vår egen variant av Mozartkugel med smak av choklad, nougat och marsipan.

Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Jameson Whiskey.

GINO 80

Ugnsgratinerad frukt och bär toppad med riven vit choklad.

Dryckesförslag: Chimay Vit alt. Glenmorangie 10 y.

ÖLSORBET 85

Sorbet med smak av citrus och lime från Bryggverket i Umeå. Serveras med blåbär och prosecco.

Dryckesförslag: Prosecco alt. Absolut Elyx.

CHOKLADBOMB 89

Bryggverkets glass med smak av stouten Kaakao. Serveras med chokladbrownie, chokladsås och lättvispad grädde.

Dryckesförslag: Kaakao alternativ Glenlivet 12 y

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