

SMÅRÄTTER

- GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE** 79
Serveras på en salladsbädd.
Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz
- SEITANSPETT** 110
Serveras med grillade grönsaker och chipotlemajonnäs. Vegansk.
Öl: Ompollo Pilsner Vin: Tommasi Adorato
- BISHOPS LAXTOAST** 125
Varmrökt lax i en krämig röra med crème fraîche och färskost. Serveras på ett rostat surdegsbröd med syltade cocktailtomater, citron samt sallad.
Öl: Carlsberg Hof Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- VÄSTERBOTTENSOSTPAJ** 129
Västerbottensostpaj med en klick crème fraîche, rödlök och sallad.
Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Kumala Chardonnay
- THE BISHOPS ARMS SVENSKA CHARKBRICKA** 136
Tryffelsalami med gotländsk tryffel, copa och prosciutto crudo lagrad i 12 mån. Serveras med Västerbottensost, kittost, fikonmarmelad och finn crisp.
Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale Vin: Chateau Montaud Rosé
- BISHOP'S SNACKSTALLRIK** 195
En pubklassiker! Plocktallrik med ölkorv, osttärningar, morötter, saltgurka, marinerade oliver, lantchips, salsa och aioli.
Öl: Fuller's ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MEDELHAVSSALLAD 188

Somrig sallad med lufttorkad skinka, fetaost, mango, melon, oliver, cocktailtomat och rödlök. Serveras med rostat surdegsbröd och chiliaioli.

Öl: Budvar Vin: Chateau Montaud Rosé

CAESARSALLAD 189

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

Öl: Erdinger Hefe Vin: Kumala Chardonnay

BISHOPS VEGAN BURGER 192

Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och chipotlemajonnäs. Serveras med pommes frites och saltgurka.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Domaine de Vauroux Chablis

BISHOPS CLUBSANDWICH 208

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

Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

FISH'N CHIPS 210

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

Öl: Spitfire ale Vin: Signature Riesling

HALLOUMI BURGER 214

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

Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis

BISHOPS BURGER 215

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

Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VEGAN MEAL	159
Seitanspett 4 stycken. Serveras med bulgur och grillade grönsaker, majs samt chipotlemajonnäs. Vegansk.	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Signature riesling</i>	
BISHOPS TOAST	215
Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Chateau Montaud Rosé</i>	
BARBEQUE RIBS	229
Spare ribs glaserade med honungs- och chipotle glaze. Serveras med pommes frites, coleslaw, saltgurka, grillad majs samt chiliaioli.	
<i>Öl: Budvar Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
VARMRÖKT LAXFILÉ	248
Grillad laxfilé. Serveras med grön sparris, ugnstrostad nypotatis med smak av timjan och rosmarin, hollandaisesås samt citron.	
<i>Öl: Erdinger Hefe Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
FLAGSHIP BURGER	265
200 grams angusburgare med bacon, bröd, sallad, biffotomat, karameliserad rödlök, VB-ost och tryffelmajonnäs. Pommes, aioli, coleslaw o lökringar.	
<i>Öl: Bombardier Bitter Vin: Banrock Shiraz</i>	
BISHOPS SPECIAL	295
Saftig entrecôte, marinerad och grillad. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Reserva</i>	
GRILLAD RYGGBIFF	310
Grillad ryggbiff 200 gram. Serveras med grön sparris, ugnstrostad nypotatis, chilibearnaisesås, vitlökssmör och sallad.	
<i>Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

KONJAKSTRYFFEL 39

Husets egen tryffel rullad i kakao med smak av Grönstedts Congac.

Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Grönstedts XO

HALLONSORBET 89

Hallonsorbet med rostade hasselnötter och bärkompott. Vegansk.

Dryckesförslag: Lindemans Apple öl alt. Boulard Calvados

CRÈME BRÛLÉE 96

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP

TIRAMISU 98

Med krämig mascarpone och savoiardikex.

Dryckesförslag: Zacapa centenario rom

FROZEN LIME CHEESE CAKE 99

Vår egen cheese cake med smak av citron och lime. Serveras med bärkompott.

Dryckesförslag: The Glenfiddich 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