

SMÅRÄTTER

- GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE** 79
Serveras på en salladsbädd.
Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz
- TOFUSALLAD** 115
Sallad med sojamarinerad tofu, risnuddlar, grönsaker och tahinisås.
Vegansk.
Öl: Carlsberg Hof Vin: Kumala Chardonnay
- SKOGSSVAMP SOPPA** 118
Krämig svampsoppa toppad med persilja. Serveras med rostat surdegsbröd.
Vegetariskt alternativ..
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- CHÈVRE CHAUD** 125
Chèvreost gratinerad på surdegsbröd. Serveras med fikonhonung, sallad och rostade valnötter.
Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Mont-Redon Reserve
- 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

- RAGGMUNK** 178
Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.
Öl: Budvar Vin: Kumala Chardonnay
- 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
- HUSETS PASTA** 195
Pastapenne i krämig svampsås med grillat biffkött på spett. Toppad med parmesan. Vegetariskt alternativ. Sojabiff på spett.
Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Graticcio
- BISHOPS CLUBSANDWICH** 210
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** 212
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

KROPPKAKOR 159

Veganska kroppkakor fyllda med fräst svamp och gullök. Serveras med rårörda lingon och en klick med mjölkfritt smör.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Signature riesling

BISHOPS TOAST 215

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

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Chateau Montaud Rosé

VILDSVIN 239

Vildsvinsbiffar med grovt potatismos. Serveras med svampsås, rårörda lingon, picklad rödlök och sallad.

Öl: Rochefort 10 Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

FJÄLLRÖDINGFILÉ 248

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

Öl: Erdinger Hefe Vin: Doudet Naudin Chablis

LAMB SHANK 249

Lammlägg som ugnsbakas över natten. Serveras med ugnsrostad potatis, rostad spetskål, rödvinssås samt smörslungad brytbönor och sallad.

Öl: Fuller's ESB Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

FLAGSHIP BURGER 265

200 grams angusburgare med bacon, bröd, sallad, biffomat, karameliserad rödlök, VB-ost och tryffelmajonnäs. Pommes, aioli, coleslaw o lökringar.

Öl: Bombardier Bitter Vin: Banrock Shiraz

BISHOPS SPECIAL 295

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

Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Reserva

GRILLAD RYGGBIFF 310

Grillad ryggbiff 200 gram. Serveras med grön sparris, ugnsrostad nypotatis, chilibearnaisesås, vitlökssmör och sallad.

Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

WHISKYTRYFFEL 39

Husets egen tryffel rullad i kakao med smak av Glenfiddich.

Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Glenfiddich 12 y.

VEGANSK SOCKERKAKA 89

Med smak av citrus. Serveras med vaniljglass. Vegansk.

Dryckesförslag: Lindemans Apple öl alt. Boulard Calvados

CRÈME BRÛLÉE 96

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP

CHOKLADFONDANT 98

Serveras med lättvispad grädde och salt kolakräm.

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