

SMÅRÄTTER

BUFFALO TENDERS (V) 99 KR

Serveras med en Tendersås gjord med chili, vitlök, ättika, kokossocker, strösocker, ketchup.

Öl: Budvar Vin: Masi Masianco

RÄCKOCKTAIL MED JORDÄRTSKOCKSPURÉ 99 KR

Räkor, vitlökskräm, jordärtskockspuré och picklad svamp

Öl: Bitburger Vin: Robert Klingenfus Riesling

RÖDBETSROSTI 89 KR

Serveras med Riccotta ost, hasselnötter och en frisésallad

Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa Chardonnay

OST & CHARKBRICKA 1/2 99 KR, 1/1 186 KR

2 sorters ostar, 2 sorters chark, Knäckebröd, Marmelad

Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Canernet Sauvignon

BLOMKÅLSNUGGETS (V) 69 KR

Pankofriterad blomkål med en chilisås

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Mont-Redon Cotes-Du- Rhone

CARPACCIO 99 KR

Tunnskivad nötrulle serveras med ruccola, hyvlad parmesan, pinjenötter och en ört olja

Öl: Bishops Fingers Vin: Clay Creek Pinot Noir

CHILI & SESAMHALLOUMI 96 KR

Serveras med en tomatsås

Öl: Shepherd Neames Spitfire Vin: Robert Klingenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TAVELRÄTT VARIERANDE

Kockens utvalda rätt

ASIATISK RÅBIFF 259 KR

Nymalt oxkött, picklad rödlök, wasabimayo, friterade risnudlar och sesam marinad

Öl: Wells Bombadier Vin: Tommasi Ripasso

ENTRECOTE BLACK ANGUS 275 KR

Serveras med en hasselbackspotatis, hemgjort kryddsmör och sallad

Öl: Budvar Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

VEGANSK BURGARE (V) 195 KR

Vegan Cheddar, Dressing, Tomat, Sallad, Lök, Pommes Frites
Lägg till Vegan Bacon + 15 kr

Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

LAMMYTTERFILÉ 275 KR

Serveras med jordärtskockspuré, grön sparris, provencalskt smör

Öl: Spitfire Vin: Baron de Ley Reserva

FISKGRATÄNG 269 KR

Serveras med gratinerat potatismos, västerbottenost och örtsås

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

PARMESANFRITERAD KYCKLINGFILÉ 249 KR

Majskycklingfilé, pommes, tomatsås, majskräm och örtvinäggrett.

Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Chardonnay

KALVFÄRSKÖTTBULLAR 259 KR

Serveras med whiskysås, potatismos, rårörda lingon

Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HALLOUMIBURGARE 192 KR

Serveras med chili mayo, avokado, tomat, rödlök och pommes

Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Chardonnay

FISH & CHIPS 195 KR

Beerbatter panerad kolja, Ärtpuré, Tartarsås, Pommes Frites

Öl: Busvar Vin: Piumarossa Chardonnay

NOT SO FISHY & CHIPS (V) 195 KR

Tempura filé vegan, Ärtpuré, Tartarsås, Pommes Frites

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay

BISHOP BURGARE 195 KR

Vår egen svensk gjorda burgare serveras med vaddö cheddarost, dressing, tomat, sallad, lök, saltgurka och pommes.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

KALVLEVER ANGLAIS 269 KR

Serveras med bacon, kapris, stekta potatis samt en skysås.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Baron de Lay Reserva

BIFF SALLAD 268 KR

Tunnskivad Entrecote serveras med tomat, mango, mynta, koriander, gurka samt en chilidressing

Öl: Erdinger Hefe Weiss Vin: Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BÄRPAJ (V) 72 KR

Paj med säsongens bär serveras med vaniljglass

Dryckesförslag: Calvados

HEMGJORD TRYFFEL 35 KR/ STYCK

Varierande smak innehåll

Dryckesförslag: Rom/Whisky/Bailys

GLASS 35 KR

1 kula av kockens utvalda glass

Dryckesförslag: Limoncello

CITRONKAKA 79 KR

Serveras med lemoncurd och en bränd maräng.

Dryckesförslag: Irish Coffee

CHEESECAKE MED ÄPPLE 69 KR

Äppelkompott, cheesekräm

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

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