

SMÅRÄTTER

VEGANSK TARTAR (V) 89 KR

Morötter, gulbeta, gröna ärtor, tomat, mynta och vegansk ramslöks mayo

Öl: Ompollo Pilsner Vin: Masi Masianco

LOBSTER ROLL (LITEN) 99 KR

Smörstekt brioche med krämig hummer/räkröra, citron, gräslök & riven Grana Padano

Öl: Bitburger Vin: Robert Klengenfus Riesling

VISPAD SVENSK GETOST 89 KR

Med honungsglaserade gulbetor, örtsallad & balsamvinäger

Öl: Fuller's ESB Vin: Piumarossa Chardonnay

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

2 utvalda ostar, 3 sorters chark, fröknäcke & marmelad

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Cava

GRILLAD GRÖN SPARRIS 99 KR

Med krispigt baconströssel, citronvinägrett, vispad svensk getost & citron

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Domaine de Vauroux Chablis

RÖKTA RÄKOR 99 KR/ HEKTO

Serveras med citron & aioli. Beställ i valfri mängd per hekto

Öl: Shephard Neame Bishops Fingers Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CHEF'S CHOICE VARIERANDE

Kockens utvalda rätt byts varje tisdag och fredag.

SPETSKÅL (V) 199 KR

Äppleciderbakat spetskål, mandelpotatisallad, picklad gulbeta, rostade valnötter, skivad polkabeta & ramlöksmayo

Öl: Budvar Vin: Masi Masianco

RÖDING 245 KR

Grillad röding serveras med grillad grön sparris, potatispure smaksatt med rökt fisk samt blåmusselskum

Öl: Pilsner Urquell Vin: Clay Creek Pinot Noir

VEGANSK BURGARE (V) 198 KR

Vegansk "cheddar", dressing, tomat, sallad, rödlök & pommes

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

FLAPSTEAK/ ENTRECOTE (SVERIGE/ARGENTINA) 265/ 349 KR

Serveras med primörer i säsong, ramlökskräm, rödvinsås & timjan rostad mandelpotatis

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tommasi Ripasso

KYCKLINGFRIKASSÉ (SVERIGE) 229 KR

Frikassé på svensk gårdskyckling. Serveras i veloutesås med syrade morötter, rosmarin & potatispuré

Öl: Budvar Vin: Clay Creek Pinot Noir

FLÄSKSCHNITZEL (SVERIGE) 229 KR

Serveras med en ljummen mandelpotatisallad, grillad sparris, rödvinsås samt ett anjovis- och schalottensmör.

Öl: Bitburger Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOP BURGARE (SVERIGE) 198 KR

Vår egen svenskgjorda burgare serveras med Väddö cheddarost, dressing, tomat, sallad, rödlök, och pommes. Lägg till bacon +15 kr

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

FISH & CHIPS 198 KR

Beerbatter panerad kolja, ärtpuré, tartarsås och pommes

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay

SOTAD TONFISKSALLAD 239 KR

Serveras med grillad sparris, örtsallad, dressing på löskokt ägg & citron

Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

LOBSTER ROLL (STOR) 299 KR

Smörstekt brioche rikligt fylld med hummer / räkröra. Toppas med citron och gräslök & Grana Padano. Serveras med pommes och aioli

Öl: Bitburger Vin: Robert Klingenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VISPAD VANILJPANNACOTTA (V) 69 KR

Serveras med passionsfruktsglasyr & citronmeliss

Dryckesförslag: Kaffe & Calvados

STICKY TOFFEE PUDDING 89 KR

En brittisk klassiker. Varm, saftig dadelkaka toppad med en karamellsås & lättvispad grädde

Dryckesförslag: Kaffe & Irish Whisky

HALLON CHEESECAKE 89 KR

Serveras med fläderblomsmarinerade färska bär & citronmeliss

Dryckesförslag: Kaffe & Punsch

GLASS 35 KR

En kula glass

Dryckesförslag: Irish Coffee

CHOKLADTRYFFEL 29 KR

Hemgjord chokladtryffel

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