

SMÅRÄTTER

- PATÉ (SVERIGE)** 99
Kycklingleverpaté med grillat bröd, cornichons & rödlöksmarmelad.
Öl: Pale ale Vin: Fylligt rött vin
- RÄKMACKA** 99/205
Liten eller stor räkmacka med rågbröd, majonnäs, ägg & sallad.
Öl: Belgian blond Vin: Vitt vin med citruster
- OST OCH CHARKUTERIER ATT DELA PÅ** 99/195
Ett urval av ostar och charkuterier med marmelad, grillat bröd & picklade grönsaker.
Öl: Stout Vin: Fylligt rött vin
- PANKOPANERAD FRITERAD GETOST (VEGETARISK)** 99
Serveras med inlagda rotfrukter, ruccola & honung.
Öl: Vete öl Vin: Fruktigt vitt vin
- DAGENS SOPPA (VEGANSK)** 85
Serveras med vitlöksbröd & örtolja.
Öl: Belgisk dubbel Vin: Fruktigt vitt vin
- BRITTISK PIE** 99
Liten "pie" på rödvinsbräserverad svensk oxkind.
Öl: Cask ale / bitter Vin: Fylligt rött vin
- POMMES FRITES** 80
Välj mellan bearnaise, aioli eller majonnäs.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

- GRILLAD ENTRECÔTE (SVERIGE)** 295
Entrecôte (200gr) med whiskysky, rostad purjolök, potatismos med vitlök & timjan samt confiterade körsbärstomater.
Öl: Belgisk dubbel eller porter Vin: Bärigt och kryddigt rött vin
- SMÖRSTÉKT TORSKRYGG** 275
Serveras med räkor, gurksallad, dill, smörsås & kokt potatis
Öl: Sour ale Vin: Friskt vitt vin
- FLÄSKSCHNITZEL (SVERIGE)** 210
Pankopanerad fläskschnitzel med pommes frites & bearnaisesås.
Öl: Maltig lager Vin: Fylligt rött vin
- RÅBIFF (BRASILEN)** 285
Handskuren oxfile, cornichons, kapris, Dijonsenap, rå äggula & smörstekt bröd.
Öl: Pilsner / Kellerbier Vin: Fruktigt rött
- KYCKLINGGRYTA (SVERIGE)** 185
Ljus gryta på kycklinglår med sherry, bacon, purjolök & kokt potatis.
Öl: Amber Ale Vin: Pinot Noir
- LASAGNE (VEGETARISK)** 185
Lasagne på Oumph med tomatås, Parmesan & färsk basilika.
Öl: Pale Ale Vin: Chianti
- QUINOA- OCH POLENTAKAKA (VEGANSK)** 185
Serveras med rostade rödbetor, potatis, vitlöksspenat & rödvinssås.
Öl: Pale ale Vin: Fruktigt rött

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS ARMS OSTBURGARE 210

Grillad hamburgare (150gr) på svenskt högrev med smält cheddar, bacon, chilimajonnäs, tomat, dill pickles, ekbladsallad & pommes frites.

Öl: Dubbel IPA Vin: Mjukt rött vin med bärtoner

SOJABURGARE (VEGANSK) 210

Sojaburgare (150gr) med smält vegansk ost, chilimajonnäs, tomat, dill pickles, ekbladsallad & pommes frites.

Öl: New england IPA Vin: Mjukt rött vin med bärtoner

FISH & CHIPS 210

Friterad ölpanerad lättrimmad kolja med pommes frites & tartarsås.

Öl: Belgisk blond ale Vin: Krispigt vitt vin

TOFU & CHIPS (VEGANSK) 210

Dillmarinerad pankopanerad tofu med pommes frites & tartarsås.

Öl: Belgisk blond ale Vin: Krispigt vitt vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

FRITERAD MARS	85
Friterad ölpanerad Mars-bar med vaniljglass & bär.	
<i>Dryckesförslag: Pastry stout eller fatlagrad rom</i>	
SORBET (VEGANSK)	55
En kula med säsongens smak	
<i>Dryckesförslag: Mousserande vitt vin</i>	
STICKY TOFFEE PUDDING (VEGANSK)	85
Serveras med karamellsås.	
CHOKLAD	35
Kökets egna mörka chokladtryffel.	
<i>Dryckesförslag: Rökig sherryfats lagrad single malt</i>	

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