

SMÅRÄTTER

PICKLES	85:-
Saltgurka serveras med smetana, honung, och dillfrön	
<i>Öl: Pilsner urquell Vin: Masi Masianco Pinot Grigio</i>	
OST & CHARK	99:-/PP
Kökets utvalda ost & Chark, Marmelad, Oliver, Cornichons, Fröknäcke (G)	
<i>Öl: Real Ale Vin: Tommasi Ripasso</i>	
EN BIT CHIMAY	55:-
En bit Chimay, Serveras med Hembakat fröknäcke (G;N)	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
HUMMUS	85:-
Hemgjord Hummus, Serveras med Friterat tunnbröd (G)	
<i>Öl: Kwak Vin: Mas Pere Brut</i>	
MARINERADE OLIVER	75:-
Marinerade Oliver med Chili & Vitlök	
<i>Öl: Ayinger Kellerbier Vin: Clay creek pinot noir</i>	
SNACKS ÖL KORV	45:-
POMMES MED PARMESAN	60:-
Dipp	
HALLOUMISTICKS, CHILI & HONUNGMAJJO	75:-
Halloumisticks, Serveras med Majonnäs på Chili & Honung (M;Ä)	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH 'N CHIPS 235:-

Pommes, Tartarsås, Gröna ärtor, Citron (G) (Ä)

Öl: Real Ale Vin: Piumarossa Chardonnay

KÖTTBULLAR 225:-

Potatismos, Lingon, Pressgurka, Gräddsås

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BANGERS N MASH 199:-

Cumberlandkorv från The British Shop, cidergravy, potatispure, gröna ärtor

Öl: Real Ale Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

RÄKMACKA HALV/HEL 155:-/ 275:-

Handskalade Räkor, mörkt Rågbröd, Majonnäs, Ägg, Sallad, Picklad Rödlök (G) (Ä)

Öl: Omnipollos Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

CAESARSALLAD 225:-

Romansallad, Kycklinglårfilé, Caesardressing med Anjois, Bacon, Parmesan, Krutonger (G) (Ä)

Öl: Erdinger Weissbier Vin: Masi Masianco Pinot grigio

ENTRECOTE 315:-

Pepparsås, Stekt Tomat, Parmesanslungade Pommes

Öl: ESB Vin: Tommasi Ripasso

ALLERGENER

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

PLAZA BURGARE 235:-

Högre, Rökt Baconsida, Majonnäs, Sallad, Picklad rödlök, Pickles, Cheddar och pommes (G,N,Ä)

Öl: Cask ale Vin: Masi Campofiorin

VEGANSK BURGARE 205:-

Majonnäs, Sallad, Rödlöksmarmelad , Pickles (G)

Öl: Pale Ale Vin: Baron de Lay Reserva

BAKAD RÖDING 285:-

Bakad Rödning, Vitvinsås, Kokt Färskpotatis, Serveras med Cruditesallad och dill. (N,F)

Öl: Ayinger kellerbier Vin: Domaine de Vauroux Chablis

PULLED PORK MACKA 235:-

Pulled Pork Macka, Aioli, Gremolata, Picklad rödlök, Sallad, Chips (G,Ä)

Öl: Brocklyn Lager Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

STEKT GNOCCHI 205:-

Vårprimörer, Basilikapesto (G,N)

Öl: Bitburger Pils Vin: Piumarossa Rosé

ALLERGENER

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

STICKY TOFFEE PUDDING 105:-

Sticky toffee pudding med Karamellsås (G;L;N)

Dryckesförslag: Diplomatico rom

VEGANSK BROWNIE 95:-

Vegansk Brownie, Hallonsås

Dryckesförslag: Calvados

CHOKLADBOLL 45:-

SKANDINAVIENS MEST SÅLDA DESSERT IRISH COFFEE 129:-

ALLERGENER

(L)=Laktos, (G)=Gluten, (Ä)=Ägg, (N)=Nötter

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