

SMÅRÄTTER

OST & CHARK 1 PERS 99:-/2 PERS 179:-/ 3 PERS 279:-

Kökets urval av charkuterier, ostar, kex och marmelad.

Öl: Ale **Vin:** Black Stallion

VITLÖKSBRÖD 89:-

Serveras med aioli. (G,L,M,Ä)

Öl: Pilsner **Vin:** Piumarossa Cabernet sauvignon

VECKANS SOPPA 99:-

Fråga personalen vilken soppa vi serverar denna vecka

KRONÄRTSKOCKA 79:-

Friterade kronärtskockor med chimichurri. Serverade med chilliaioli. Vegan.
(Ä)

Öl: Pilsner **Vin:** Piumarossa Chardonnay

HALLOUMI. 75:-

Friterade halloumisticks, serverade med chilliaioli. (M,Ä)

RÅBIFF HALV/HEL 99/175

Med lök, inlagd gurka & dijonsenap Serverad med Konfiterad vitlök, äggula,
gräslöksemulsion & bröd. (Ä,G)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 255:-

Ugnsbakad torskrygg, serverad med ratatouille, aioli samt färskpotatis.
(Ä)

Öl: Chimay tripel **Vin:** Domaine de Varoux Chablis.

OXFILE 180 GR 385:-

180 gr. oxfile' serverad med rödvinssås, dragonemulsion, potatisfondant
samt sauterade grönsaker. (M, Ä)

Öl: Bombardier **Vin:** Black Stallion Cabernet sauvignon.

FLÄSKLÄGG 249:-

Nattbakad fläskläggsklubba serverad med skysås smaksatt med aprikos,
surkål samt potatisfondant. (M, Ä)

Öl: Pilsner **Vin:** Cotes du Rhone Mont Redon

MOULES FRITES 189:-

Våra klassiska musslor. En lagom mellanrätt. Serverade med pommes frites
eller surdegsbröd. (M)

Öl: Chimay Tripel **Vin:** Domaine de Varoux Chablis

KALV 275:-

Kalvracks serverade med skysås smaksatt med aprikos, majscolv, broccoli
och potatisfondant. (M)

Öl: Ale **Vin:** Black Stallion cabernet sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MAJSKYCKLING 245:-

Stekt majskycklingfilé serverad med gnocci, tomatsås samt broccoli.
(G,M)

Öl: Ale Vin: Clay Creek pinot noir

BIFFSALLAD 199:-

Biff, salladsmix, körsbärstomater, vitlöks-och myntadressing smaksatt med sambal oelek.

Öl: Pilsner Vin: A.O.R Signatur riesling.

BISHOPS BURGARE 189:-

Sallad, tomat, BACON, jalapenos, honungsenapsdressing, cheddarost samt pommes frites & dip. (G,M,Ä,L)

Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.

VEGETARISK BURGARE (VEGANSK) 189:-

Sallad, tomat, jalapenos, söt senapsdressing, ost samt pommes frites & dip.
(G,M,Ä,L)

Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.

FALAFELSALLAD (VEGANSK) 199:-

Falafel, salladsmix, körsbärstomater, vitlöks-och myntadressing smaksatt med sambal oelek.

Öl: Pilsner Vin: A.O.R Signatur riesling.

NOTHING FISHY & CHIPS (VEGANSK) 199:-

Växtbaserad, friterad a'la minute, tartarsås samt pommes frites. Vegan.
(G,Ä)

FISH N'CHIPS 209:-

Kolja friterad a'la minute, tartarsås samt pommes frites. (G,Ä)

Öl: Ale Vin: Piumarossa chardonnay

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADFONDANT 79:-

Serverad med Vaniljglass och aprikossås. (G,M,L,Ä)

Dryckesförslag: Stout/Porter

TARTUFO LIMONCELLO 79:-

Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng. Serverad med aprikossås. (G,M,L,Ä)

Dryckesförslag: Limoncello/Grappa

TARTUFO CHOKLAD 79:-

En chokladglass med en kärna av Zabaglione täckt med hasselnötter och kakao. (G,M,L,Ä)

Dryckesförslag: Grappa

3 CHOKLADPRALINER 75:-

Tre olika smaker. 25:-/Styck

Dryckesförslag: Imperial stout/Lagrad rom

CHOKLAD OCH VANILJGLASS 69:-

1 kula vanilj och 1 kula choklad. Serveras med chokladsås. Vegan.

Dryckesförslag: Lagrad rom

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