

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 89:-
Serveras med aioli
Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet
- CARPACCIO** 159
Tunt skivad oxfilé med parmesan, balsamico vinaigrette, ruccola rostade solrosfrön.
Öl: Ale Vin: Clay creek Pinot Noir
- BAKAD PORTABELLO** 105
Portabellosvamp fylld med tomatsås, örter, karl-johan emulsion och saltorkade tomater. (Vegansk)
Öl: Lager Vin: Mont Redon
- MOULE FRITES** 179:-
Våra Klassiska musslor i vitvinsås smaksatt med chili. Välj mellan surdegsbröd och pomes frites.
Öl: Chimay trupel. Vin: Domaine de varoux chablis.
- RÅBIFF** 159:-
Smaksatt med inlagd gurka, schallottenlök, kapris, picklad svamp. Serveras med äggula, Karl-Johan emulsion samt bröd.
Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir
- RÄKOR** 115:-
Stekta vannamei-räkor i vitlökssmör, chilli, vitt vin och hackad persilja. Serveras med bröd.
Öl: Chimay tripel. Vin: Domaine de varoux chablis.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BOUILLABAISSE 225:-

Tomatbaserad gryta med, lax, kolja, potatis, räkor smaksatt med saffran.

Öl: Ale Vin: Domaine de Varoux Chablis.

OXFILE 355:-

Serverad med rödvinssås, dragonsmör, primörer och klyftpotatis.

Öl: Bombardier Vin: Black Stallion Cabernet sauvignon.

ASIATISK BIFFSALLAD 199:-

Biff, sojaböner, kimchi. gurka, rädisor och ponzu-emulsion. (Går att få vegansk)

Öl: Pilsner Vin: Signatur Riesling.

KYCKLING PARMEGIANO 210:-

Friterad kyckling täckt med parmesanost. Serverad med sparrisrisotto och marinasås.

Öl: Ale Vin: Tommasi Graticcio.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH N' CHIPS 209:-
Kolja friterad a'la minute, tartarsås samt pommes frites.

SPARRISRISOTTO 199:-
Serverad med friterad tempeh.
(Vegansk)
Öl: Ale Vin: Tommasi Graticcio.

VEGETARISK BURGARE 189:-
Sojaburgare, karameliserad rödlök, majonäs, sallad, tomat, saltgurka samt
pommes frites.
Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.

BISHOPS BURGARE 189:-
Sallad, tomat, saltgurka, karamelliserad rödlök pepperjack ost, samt
pommes frites.
Öl: Lager Vin: Piumarossa Cabernet sauvignon.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BROWNIE 99:-

Serverad med saltkaramellglass.

Dryckesförslag: Stout/Porter

PANNACOTTA 115

Pannacotta smaksatt med kardemumma toppad med karameliserade hjortron.

3 CHOKLADPRALINER 75:-

Tre olika smaker.

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