

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD MED AIOLI	75
Ostgratinerat vitlöksbröd med aioli	
SELLERISOPPA	99
Vegansk krämig soppa med syrlig selleri brunoise, valnötter, grillat bröd	
<i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Fish Hoek Rosé Cinsault</i>	
HANTVERKSKORV	89
Grillad jalapeño- och ostkorv, picklad lök, lantbröd, chilimajonnäs	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Tommasi Gratticio Appassionato</i>	
RÄBIFF	135
Krämig äggula, rotfruktschips, picklad silverlök, citrongravad gurka, parmesan, dijon	
<i>Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Pinot Noir</i>	
OST & CHARK	195
Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke, grillat bröd	
<i>Öl: Rochefort 6 Vin: Baron de ley roiija</i>	
RÄKSMÖRGÅS	195
Räkor, ägg, sallad, salladslök, tomat, citrongravad gurka, tångkaviar	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- RYGGBIFF** 299
Grillad ryggbiff, potatis- och prästosttimbal, svartrötter, dragonsmör, rödvinssky
Öl: Westmalle Dubbel Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- FISK- & SKALDJURSGRYTA** 245
Torsk, räkor, potatis, chili, vin, grädde, grillat bröd, saffransaioli
Öl: Erdinger Hefeweizen Vin: Black Stallion Chardonnay
- HÖGREV** 249
Mjukbakat högrev, potatispuré, rödvinssky, timjansbakad morot, picklad silverlök, chilimajonnäs
Öl: Grimbergen Double Ambree Vin: Mont Redon Côtes du Rhône
- VÅRSALLAD** 235
Gårdskäckling, mandelbakad rotselleri, torkad plommontomat, gremolata, krispigt bovete, aioli, parmesan
Öl: Fuller's ESB Vin: Tommasi Gratticio Appassionato
- BOWL** 189
(Vegansk) Krispiga dumplings, sallad, buljongkokta ärtor, matvete, torkad tomat, bakade rotfrukter, rostade solroskärnor, aioli
Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Fish Hoek Rosé Cinsault

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH N CHIPS 189

Pancopanerad sej, curryremoulad, chilipicklade rotfrukter, pommes

Öl: Bombardier Vin: Kumala Chardonnay

HAMBURGARE 195

Sallad, tomat, pressgurka, picklad lök, pepper jack ost, egenrökt sidfläsk, bbqmajonnäs, pommes, aioli

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

NATURLI BURGER 189

Vegansk

Sallad, tomat, lök, pressgurka, aioli, pommes

Öl: Mikkeller Burst IPA Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

KOCKENS VAL

Fråga vår personal efter kockens val (pris varierar)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- CHOKLADMUSSE** 89
(Vegansk)
Marinerade blåbär & kanderade valnötter
Dryckesförslag: Söt sherry
- CRÈME BRÛLÉE** 85
Med lime- och myntasorbet
Dryckesförslag: Sauternes
- CHOKLADTRYFFEL** 35
Hemmagjord chokladtryffel
*Dryckesförslag: Fråga vår personal efter passande porter/
stout*
- KVÄLLENS OST** 115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och
fröknäcke
Dryckesförslag: Öl: Chimay blå Vin: Portvin

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