

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	79
Vitlöksbröd med aioli	
RÄKTOAST	165
Dillmarinerade räkor, citrongravad gurka, hummermajonnäs, picklad silverlök, äggula, plommontomat och tångkaviar	
<i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
OSTKROKETTER	125
Kantareller, torkade oliver, gräslöksaioli och krasse	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Baron de Ley Tempranillo</i>	
GULBETSCARPACCIO (VEGANSK)	115
Marinerade betor, kronärtskocka, chilicréme och kryddrostade kikärter	
<i>Öl: Brooklyn East IPA Vin: Black Stallion Chardonnay</i>	
RÅBIFF	135
Senaps- och äggulecrème, picklad silverlök, rökta mandlar, friterad kapris och cecinachips	
<i>Öl: Omnipollo pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
OST & CHARK	225
Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd	
<i>Öl: Trappistes Rochefort 6 Vin: Tommasi Gratticio Appassionato</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- KALLRÖKT LAX FRÅN LILLÄNGSHAMNEN** 259
Kallrökt lax, dillstuvad potatis, fänkålsallad och smörbrynt knäcke
Öl: Grimbergen Blond Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- RYGGBIFF** 299
Grillad ryggbiff, sparris, morotscrème, dragonsmör, rödvinssky och pommes pinnes
Öl: Westmalle Dubbel Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- SOMMARSALLAD** 225
Egenrökt regnbågslax, skaldjurscrème, picklad silverlök, rädisa, bakad plommontomat och krispigt bovete.
Öl: Bombardier Amber Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- LAMM** 295
Grillad lammytterfilé, lila sötpotatis, fetaost, gräslökscrème, primörer och rosmarinssky
Öl: Grimbergen Double Ambree Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône
- BISHOPS VEGANSKA TALLRIK** 225
Svart ris, kimchi, kikärtscrème, rädisor, picklad blomkål, chiliaioli, rostade kikärter och silverlök
Öl: Ommipollo Pilsner Vin: Banrock Station Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS TOAST	225
Grillad kycklinglårfile, färskost, rostad paprika, mojo rojo, sallad och parmesan	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
RÄKSMÖRGÅS	225
Räkor, ägg, sallad, tomat, citrongravad gurka, tångkaviar	
<i>Öl: Erdinger Hefeweizen Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
HAMBURGARE	215
Sallad, tomat, saltgurka, picklad lök, rostad chistorra med färskost, chipotlemajonnäs och pommes	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
FAMOUS CHUCK BURGER	259
Kimchi, hommous, rostad lök, cecinachips, rökt tomataioli och pommes	
<i>Öl: Samuel Adams Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône</i>	
FISH N CHIPS	199
Pancopanerad sej, curryremoulad, chilipicklade rotfrukter och pommes	
<i>Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Kumala Chardonnay</i>	
NATURLI BURGER	195
Kimchi, hommous, rostad lök, chilimajonnäs, saltgurka och pommes	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE	85
Lime- och myntasorbet	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
KOKOSGLASS (VEGANSK)	85
Jordgubbar och crumble	
<i>Dryckesförslag: Prosecco</i>	
JORDGUBBAR MED GLASS	115
Maräng och lemoncurd	
<i>Dryckesförslag: Muscat</i>	
KVÄLLENS OST	115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Portvin</i>	
TRYFFLAR	35
Hemmagjord chokladtryffel	

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