

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	79
Vitlöksbröd med aioli	
KRISPIG GRISSVÅL	79
Kryddig majonnäs och riven parmesan	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
HJORTCARPACCIO	155
Örtmarinerad hjortfilé, riven macadamianöt, crème på gårdsost, picklad blekselleri och fältsallad	
<i>Öl: Mikeller Burst IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
SKOGSSVAMP SOPPA (VEGANSK)	125
Svampcrème, sylrig pumpa, krutonger och dragonpulver	
<i>Öl: Wells Bombardier Ale Vin: Black Stallion Chardonnay</i>	
RÄKSMÖRGÅS	225
Räkor, bröd, dillmajonnäs, ägg, bakad plommontomat, sallad, citrongravad gurka, picklad lök och tångkaviar	
<i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
OST & CHARK	225
Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd	
<i>Öl: Tommasi Gratticio Appassionato Vin: Chimay</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISKGRYTA 275

Röding, kolja, hummerbuljong, saffranskokt fänkål, rotfruktssauté och örteréme

Öl: Erdinger Hefeweizen Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

HANTVERKSKÔRV FRÅN CARLSTAD CHARK & DELI 215

Mormors gurka, picklade senapsfrön, dijonnaise, potatis- och rotfruktskroket, steklök och krispig grissvål

Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

LÅNGKOK 255

Högre med potatiskroket, rödvinssky, rotfrukter, karamelliserat sidfläsk och aioli

Öl: Shepherds Neame Spitfire Vin: Baron de Ley Rioja

PEPPARSTEK 299

Friterad örtpotatis, syrlig steklök, rödvinssky, dragon- och persiljeemulsion och svamp

Öl: Grimbergen Blond Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

BISHOPS VEGANSKA TALLRIK 225

Dumplings med friterade ärtor, matvete, edamamebönor, groddar, kimchi på rödkål och srirachamajonnäs

Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling

KOCKENS VAL 225

Fråga personalen!

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 salsa, sallad, grillat bröd, jalapeñodressing och parmesan	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: 3 Finger Jack Zinfandel</i>	
HAMBURGARE	215
Briochebröd, sallad, rödlök, pressgurka, cheddar, karamelliserad tomat, rökt sidfläsk, pommes och chipotledip	
<i>Öl: Staropramen Granath Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône</i>	
FAMOUS CHUCK BURGER	249
Briochebröd, hummus, rostad lök, kimchi på rödkål, krispig svål, pommes och rökt tomataioli	
<i>Öl: Westmalle Dubbel Vin: Banrock Station Shiraz</i>	
FISH AND CHIPS	205
Pancopanerad sej, curryremoulad, chilipicklade rotfrukter och pommes	
<i>Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Kumala Chardonnay</i>	
NATURLI BURGER (VEGANSK)	199
Bröd, hummus, rostad lök, kimchi på rödkål, srirachamajonnäs och pommes	
<i>Öl: Brooklyn East IPA 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
Lingon- och rosmarinssorbet	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
CHOKLADMOUSSE	85
Halloncrème, saltlakris och honungsglass	
<i>Dryckesförslag: Portvin</i>	
ÄPPLE (VEGANSK)	85
Hasselnötsglass, punchmarinerat äpple och krokant	
<i>Dryckesförslag: Calvados</i>	
KVÄLLENS OST	115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Mont-Redon Côtes du Rhône</i>	
TRYFFLAR	35
Hemgjord chokladtryffel	
<i>Dryckesförslag: Stout</i>	

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