

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD MED ÖRTAIOLI	79
TVÅ SORTERS POTATIS	135
Matjessill, rökt crème fraîche, brynt smör och gräslök <i>Öl: Budvar Vin: Pimarossa Chardonnay</i>	
TOMATCARPACCIO (VEGANSK)	125
Basilikacrème, torkade oliver, brödchips, och rostade pinjenötter <i>Öl: Kronenbourg Blanc 1664 Vin: Chateau Montaud Rosé</i>	
RÄKTOAST	165
Dillmarinerade räkor, hummermajonnäs, citrongravad gurka, torkad plommontomat och picklad lök <i>Öl: Erdinger Hefeweissen Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
RÄBIFF	175
Marinerat innanlår av nöt från Sverige, spritårta, pepparrot, krämig äggula, chilipicklad blekselleri och rotfruktschips <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
OST & CHARK	225
Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd <i>Öl: Trappiste Rochefort 8 Vin: Tommasi Graticcio Apassionato</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISKGRYTA	265
Kolja, räkor, hummerfond, fänkål, tomat, vin, citrusaioli och vitlöksbröd	
<i>Öl: Erdinger Hefeweissen Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
RAPSGRISKARRÉ	235
BBQ grillad karré, rökt majs, dragonmajonnäs, tomatsallad och rostade rotfrukter	
<i>Öl: Shepherd Neame Spitfire Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
RYGGBIFF MED KAPPA	325
Grillad ryggbiff, kryddsmör, rostad sötpotatis, rökt majs och romescosås	
<i>Öl: Westmalle Dubbel Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
RÖDSPÄTTA	275
Bakad filé, dillsmörad färskpotatis, vitvinsås, primörsallad och gräslökscrème.	
<i>Öl: Grimbergen Blond Vin: Black Stallion Chardonnay</i>	
SOMMARSALLAD	259
Varmrökt regnbåglax, gräslökscrème, ägg, rädisor och krispigt bovete	
<i>Öl: Bitburger Vin: Chateau Montaud Rosé</i>	
BISHOPS VEGANSKA TALLRIK	225
Dumplings, krämigt matvete, picklade vaxbönor, friterad svamp och säsongens primörer	
<i>Öl: Kronenbourg Blanc 1664 Vin: Piumarossa Rosé</i>	
KOCKENS VAL	
Fråga personalen!	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

KYCKLING	225
Grillad kycklinglårfile, med avokadosallad, citrusaioli, chimichurri och bröd	
<i>Öl: To Øl House Of Pale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc</i>	
RÄKSMÖRGÅS	225
Räkor, bröd, dillmajonnäs, citrongravad gurka, tomat, picklad lök och tångkaviar	
<i>Öl: Ompollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
HAMBURGARE	225
Briochebröd, krispsallad, BBQ-glaze, lökringar, lagrad ost, grillat sidfläsk, pepparmajonnäs, pommes frites och örtdipp	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
FAMOUS CHUCK BURGER	249
Briochebröd, krispsallad, hummus, rostad lök, cecinachips, pommes frites och tryffelmajonnäs	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
FISH & CHIPS	205
Pankopanerad sej, curryremoulad, asiatisk sallad och pommes frites	
<i>Öl: Bombardier Vin: Pimarossa Chardonnay</i>	
NATURLI BURGER (VEGANSK)	199
Bröd, krispsallad, hummus, rostad lök, cheddarost, pommes frites och tryffeldipp	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Baron De Ley Rioja</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- JORDGUBBAR** 115
Jordgubbsmousse, färska jordgubbar, gräddfilsglass, krisp, basilika- och champagnecoulis
Dryckesförslag: Mas Pere Cava
- KOKOS (VEGANSK)** 85
Kokossorbet, chokladkrisp och rostade kokosflingor
Dryckesförslag: Zacapa 23
- CRÈME BRÛLÉE** 89
Serveras med sorbet
Dryckesförslag: Sauternes
- KVÄLLENS OST** 115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och fröknäcke
Dryckesförslag: Öl: Chimay Blå Vin: Sandeman Invalid Porter
- CHOKLADTRYFFEL** 35
Hemgjord chokladtryffel
Dryckesförslag: Stout/porter

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