

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD MED AIOLI	79
SVAMPSOPPA	115
Citron- och persiljecrème, friterad ostronskivling och grillat bröd (Veganvänlig)	
<i>Öl: Kronenbourg 1664 Blanc Vin: Masi Pinot Grigio</i>	
ROTSSELLERI	95
Hasselnötsbakad rotselleri, ärtpesto, ingefärsglaze och cecinachips (Går att få vegansk).	
<i>Öl: Bombardier Ale Vin: Piumarossa Rosato Rosé</i>	
KROKETTER	79
Kryddiga potatiskroketter, chilimajonnäs och lagrad ost (Går att få vegansk).	
<i>Öl: Budvar Vin: Pimarossa Cabernet Sauvignon</i>	
HETA RÄKOR	145
Gochujang, smördeg, picklad chili, blekselleri och yuzucrème	
<i>Öl: To Øl House Of Pale Vin: Robert Klengenfus Riesling</i>	
ELDAD FRÖYALAX	129
Krispigt bovete, kelp, sojaglaze, citruscrème och svarvad rättika	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
OST & CHARK	139/225
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

RYGGBIFF 335

Grillad ryggbiff, Pommes Anna, friterad ost, tomatcrème, grönkålschips, rotfrukter och rödvinssky

Öl: Chimay Röd Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

LAMM 279

Örtbakad lammbringa, Pommes Anna, morotscrème, persiljerot, rostad aioli, rödvinssky och rotfruktschips

Öl: Westmalle Dubbel Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

RÖDING 275

Grillad röding, blomkålspuré, pakchoi, citrusvelouté, tångkaviar och svarvad beta

Öl: Erdinger Hefeweissen Vin: Black Stallion Chardonnay

SVENSK DUROC-GRIS 199

Grillad ytterfilé, konjaksstuvad spetskål, äppelsky, hasselnötsfriterad rotselleri, grönkål, äpple- och tranbärschutney

Öl: Grimbergen Double Ambrée Vin: Baron De Ley Rioja

BISHOPS TALLRIK 215

Matvete, buljongkokta gulärter, rostade solroskärnor, chilimajonnäs, persilje- och sojajärpar och dressade grönsaker (Veganvänlig)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

KOCKENS VAL 215

Fråga personalen!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÄKSMÖRGÅS	225
Räkor, grillat bröd, dillmajonnäs, tomat, picklad rödlök, ägg, sallad och tångkaviar	
<i>Öl: Bitburger Vin: Domaine De Vauroux Chablis</i>	
BISHOPS TOAST	215
Grillad kyckling, tomatfärskost, picklad lök, sallad, färsk salsa och parmesan	
<i>Öl: Mikkeller Burst IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir</i>	
HAMBURGARE	215
Bröd, högrev, tomat, sallad, lök, bacon, cheddar, saltgurka, dijonnaise, pommes och rostad aioli dipp	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
NATURLI BURGER	199
Bröd, ärtproteinsbiff, tomat, sallad, lök, saltgurka, cheddar, pommes och chilimajonnäs (Veganvänlig)	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon</i>	
FISH & CHIPS	205
Pankopanerad sej, curryremoulad, asiatisk sallad och pommes frites	
<i>Öl: Spitfire Ale Vin: Piumarossa Chardonnay</i>	
NOTHING F!SHY N CHIPS	195
Växtbaserade filéer, tartarsås, marinerade grönsaker och pommes (Veganvänlig)	
<i>Öl: Bishops Finger Vin: Robert Klingenfus Riesling</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

ÄPPLETARTE	95
Rostad mandel och vaniljglass (Veganvänlig)	
<i>Dryckesförslag: Calvados</i>	
PÄRON	95
Kolakaramell, muscovadokaka, myntaglass och krisp	
<i>Dryckesförslag: Mas Pere Cava</i>	
CRÈME BRÛLÉE	89
Serveras med sorbet	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
KVÄLLENS OST	115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Chimay Grön/Sandemans Invalid Porter</i>	
CHOKLADTRYFFEL	35
Hemgjord chokladtryffel	
<i>Dryckesförslag: Stout/Porter</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