

SMÅRÄTTER

OST- & CHARKBRICKA	99/185:-
kökets utvalda chark, knäcke och marmelad (går att få glutenfri)	
<i>Öl: Lagunitas IPA 93:- Vin: Tomassi Ripasso 113:-</i>	
RÅBIFF 1/2	115:-
peppar- & parmesankräm, tomat, kapris, basilika	
<i>Öl: Pilsner Urquell 89:- Vin: Clay Creek Pinot Noir 111:-</i>	
VÄSTERBOTTENOSTPAJ	99:-
Serveras med creme fraiche, rödlök & tångcaviar (vegetarisk)	
<i>Öl: Erdinger Weissbier 104:- Vin: Piumarossa Chardonnay 96:-</i>	
SKALDJURSSMÖRGÅS 1/2	135:-
Serveras med handskalade räkor & kräftstjärtar	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner 91:- Vin: Robert Klengenfus Riesling 106:-</i>	
KRISPIG FALAFEL	99:-
Serveras med saltorkad tomatkräm & chimichurri (Veganvänlig)	
<i>Öl: Budvar Lager 83:- Vin: Studio by Miraval Rosé 114:-</i>	
ADELGATANS POMMES DELUXE	99:-
chipotleaioli, krispig lök & parmesan (Veganvänlig vid förfrågan)	
<i>Öl: Bitburger Premium Pils 83:- Vin: Mas Pere Cava 96:-</i>	
MAMMUTH OLIVER ELLER ÖLKORV	60:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 265:-

Serveras med musselsås, primörer & örtslungad potatis

Öl: Erdinger Weissbier 109:- Vin: Domaine de Chablis 133:-

STEAK MINUTE 255:-

Serveras med örtsmör, bakad tomat, lökring & pommes

Öl: Shepherd Neame Spitfire 110:- Vin: Blak Stallion Cabernet Sauv. 145:-

PINSA BIANCA 195:-

serveras med kronärtskocka, grillad zucchini, parveggio & citron.
(Veganvänlig) För den som vill lyxa till det: Lufttorkad skinka +45:-

Öl: Bitburger Premium Pils 83:- Vin: Masi Masinco Pinot Grigio 110:-

ADELGATANS SALLAD

Serveras med tomat, vår dressing, parmesan. Välj mellan kyckling (205:-)
eller Handskalade räkor (215:-)

Öl: Eriksberg Karaktär 89:- / Omnipollo Pils 91:- Vin: Piumarossa Chardonnay 96:- / Mas Pere Cava 96:-

PULLED PORK SANDWICH 225:-

Serveras med chipotleaioli, kålsallad & krispig lök. (Går att få glutenfri)

Öl: Eriksberg Karaktär 89:- Vin: Baron De Ley Gran Reserva Rioja 106:-

RÄBIFF I/I 235:-

Serveras med peppar- & parmesankräm, tomat, kapris & basilika

Öl: Pilsner Urquell 89:- Vin: Clay Creek Pinot Noir 111:-

SKALDJURSSMÖRGÅS I/I 245:-

Serveras med handskalade räkor & kräftstjärtar

Öl: Omnipollo Pilsner 91:- Vin: Robert Klengenfus Riesling 106:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS ARMS BURGER 215:-

Serveras med majonnäs, sallad, tomat, silverlök cheddar & pomes. (Går att få glutenfri)

Öl: Budvar Lager 83:- Vin: Piumarossa Cabarnet Sauv. 96:-

SOJABURGARE 215:-

Serveras med majonnäs, sallad, tomat, silverlök, vegansk cheddar & pomes. (Veganvänlig, går att få glutenfri)

Öl: Budvar Lager 83:- Vin: Piumarossa Cabarnet Sauv. 96:-

FISH & CHIPS 215:-

Serveras med ärtpure, tartarsås & pomes

Öl: Fuller's ESB 110:- Vin: Robert Klengenfus Riesling 106:-

NOTHING FISHY 215:-

Serveras med ärtpure, tartarsås & pomes. (Veganvänlig)

Öl: Fuller's ESB 110:- Vin: Robert Klengenfus Riesling 106:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBER CRUMBLE 75:-

Serveras med vaniljglass (Veganvänlig)

Dryckesförslag: Calvados

KLADDKAKA 75:-

Serveras med dulce de leche kräm & bärkompott

Dryckesförslag: Don Pancho Origines 18yo

CHOKLADTRYFFEL 30

KVÄLLENS KULA

Fråga din bartender om kvällens glass/sorbet

Dryckesförslag: Calvados / Grappa

IRISH COFFE 155:-

Världens mest sålda dessert

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