

SMÅRÄTTER

- GUBBRÖRA** 89:-
Klassisk röra av kokt potatis, anjovis, kokt ägg, hembakad kavring
Öl: Pilsner alt. veteöl Vin: Robert Klingefus 2018 Riesling, Alsace France
- KYCKLINGKLUBBA** 78:-
3 rökte klubbor av svensk fågel, alabamasås
Öl: Lager Vin: M de Minuty Rosé 2019, Provence Frankrike
- GEMSALLAD** 78:-
Späd gemsallad fylld med coleslaw, tomat & bönsalsa, friterad sötpotatis, srirachamajonnäs (vegansk maträtt)
Öl: Mellanmörk lager
- OST & CHARK FÖR 1** 98:-
Svenskt kallskuret kött med ost, cornichons, tomat & lagerbladsmarmelad, hembakad kavring
Öl: Lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2019, Sydafrika
- OST & CHARK FÖR 2** 220:-
Svenskt kallskuret kött med ost, cornichons, tomat & lagerbladsmarmelad, hembakad kavring
Öl: Lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2019, Sydafrika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRISSIDA 219:-

Confiterad grissida, syrad lök, färskost smaksatt med dijonsenap, potatispuré

Öl: American Pale Ale **Vin:** Allesverloren Shiraz 2018, Sydafrika

KYCKLING 198:-

Kycklinglår kryddad med timjan och vitlök

Öl: Brown Ale **Vin:** Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien

SÖTPOTATIS 188:-

Rostad sötpotatis, coleslaw, rostade hasselnötter, sotad sparris, bakad rödlök (vegansk maträtt)

Öl: American Pale Ale **Vin:** Minuty Rosé, Provence Frankrike

FETAOSTSALLAD 168:-

Gemsallad, tomat, gurka, sotad sparris, rosépeppar och dijonvinaigrette (vegetarisk maträtt)

Öl: Veteöl **Vin:** Deutz Champagne Brut

PEPPARBIFF 235:-

180 gram grillad svensk gårdsbiff, pepparmix, haricots verts, vitlökssmör, rostad rosmarinpotatis

Öl: Engelsk ale **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon 2017, Napa Valley Amerika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE	198:-
160 gram högrevsburgare, sallad, syltad lök, ost, dressing, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt Pale Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon 2017, Napa Valley Amerika</i>	
FISH & CHIPS	198:-
Panerad friterad torsk, tartar, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. Pale ale Vin: Robert Clerget Chablis 2019, Frankrike</i>	
VEGANSK HAMBURGARE	188:-
Sojaproteinbaserad hamburgare, sallad, tomat, syltad lök, ost, pommes frites	
<i>Öl: Pilsner Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon, Napa Valley Amerika</i>	
STRÖMMING	178:-
Stekt strömmingsfilé, råörda lingon, pressgurka, potatispuré	
<i>Öl: Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling 2018, Alsace Frankrike</i>	
LITEN BLANDSALLAD	55:-
Sidosallad med säsongens grönsaker (vegan)	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MANHATTAN CHEESECAKE 72:-

Cheesecake à la New York med svarta vinbär och hasselnötssmulor

Dryckesförslag: Söt cider alt. kaffe

SORBET 58:-

Sorbet av Ingrid Marieäpplen, kanderade hasselnötter

Dryckesförslag: Söt cider alt. kaffe

CHOKLADTRYFFEL 28:-

Tryffel med whiskyton

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port Wine alt. söt 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