

SMÅRÄTTER

SOTAD MANCHEGO	76:-
Spansk lagrad hårdost, fikon och russinkompott, surdegsbröd	
<i>Öl: Geuze alt. veteöl Vin: Robert Klingefus 2018 Riesling, Alsace France</i>	
MÄRGBEN	98:-
Märgben med rödlök, persilja, sikrom, surdegsbröd	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Mousserande vin</i>	
VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	98:-
Serveras med surdegsbröd	
<i>Öl: Veteöl alt. lager Vin: Mousserande</i>	
STEKT KRONÄRTSSKOCKA	68:-
Stekt skocka, aioli, sotad citron	
<i>Öl: Ljus lager alt. veteöl Vin: La Tourelle du Cavalier Cinsault Rosé, Frankrike</i>	
OST & CHARK FÖR 1	115:-
Svenskt kallskuret kött, ost, fikonmarmelad, fäbodknäcke	
<i>Öl: Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling 2018, Alsace Frankrike</i>	
OST & CHARK FÖR 2	230:-
Svenskt kallskuret kött, ost, fikonmarmelad, fäbodknäcke	
<i>Öl: Lager Vin: Robert Klengenfus Rielsing 2018, Alsace Frankrike</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISKSOPPA 198:-

Sotad lax, fänkål, tändstickspotatis, morot, sikrom, härlagad fisk & saffransbuljong

Öl: Chimay Dorée Goud, Belgien Vin: Rosé alt. mousserande

FRANSK LÖKSOPPA 168:-

Smaksatt med Madeira och sherry, gratineras med krutong och Gruyère

Öl: Popples London Lager Vin: Three Finger Jack Zinfandel 2018, Kalifornien Amerika

ÄLGGRYTA 248:-

Långkok på svensk älg, kantareller, vinbär, rosépepparkräm och rostad potatisstomp

Öl: Torr porter alt. Bitter Vin: Baron de Ley Reserva 2016, Rioja Spanien

RYGGBIFF 242:-

180 grams svensk ryggbiff, svartkål, vitlökssmör, bourguignonnesås, rostad potatisstomp

Öl: Rököl alt. Brown Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon 2018, Napa Valley Amerika

FLÄSKRACKS 219:-

250 grams racks av svensk gris, senapslinser, bakad vitlök, sotad citron, inlagd lök

Öl: Brown ale alt. I.P.A. Vin: Mont-Redon Réserve 2019, Côtes du Rhône Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE	198:-
160 grams högrevsburgare, sallad, Monterey Jack-ost, senap, ketchup, syltad lök, majonnäs, härbakat bröd, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. American Pale Ale Vin: Three Finger Jack Zinfandel 2018, Amerika</i>	
VEGANSK BURGARE	188:-
Sojaproteinburgare, sallad, tomat, syltad lök, ost, bröd, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. Pale ale Vin: Baron de Ley Reserva 2016, Rioja Spanien</i>	
KYCKLINGKLUBBFILÉ	199:-
Gnocchi, svartkål, skogschampinjoner, kastanj, kycklingbuljong, brynt smör, krutonger	
<i>Öl: Pilsner Vin: Zonnenbloem Sauvignon blanc 2020, Sydafrika</i>	
FISH & CHIPS	198:-
Krokfångad panerad friterad torsk, tartarsås, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2019, Sydafrika</i>	
BRÄSERAD SPETSKÅL	188:-
Spetskål, skogschampinjoner, svartkål, gnocchi, kantarell och misobuljong	
<i>Öl: Mellanmörk lager Vin: Allesverloren Shiraz 2018, Sydafrika</i>	
SIDOSALLAD	55:-
Liten blandad sallad	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MUNK 78:-

Varm munk, vaniljglass, kolasås, rökt salt

*Dryckesförslag: Söt porter/stout alt. rött portvin eller
Champagne*

MOUSSE 68:-

Mousse på kokos & jordnötssmör, lönnsirap, hallongrädde
(vegansk dessert)

*Dryckesförslag: Söt porter/stout alt. rött portvin eller
Champagne*

FRITERADE ÄPPLEN 62:-

Serveras med vaniljglass och lönnsirap

Dryckesförslag: Söt porter/stout alt. rött portvin

CHOKLADTRYFFEL 28:-

Härlagad chokladtryffel

Dryckesförslag: Söt porter/stout

GLASSKULA 38:-

1 kula vaniljglass

*Dryckesförslag: Kaffe & Grand Marnier alt. söt alkoholfri
cider*

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