

SMÅRÄTTER

SOTAD MANCHEGO	76:-
Spansk lagrad hårdost, fikonkompott, surdegsbröd	
<i>Öl: Geuze alt. veteöl Vin: Robert Klingefus 2018 Riesling, Alsace France</i>	
OSTRONSKIVLING	98:-
Stekt ostronskivling rostad jordärtskockspuré friterad lök rostade hasselnötter	
<i>Öl: lager Vin: Mousserande</i>	
FRITERAD FETAOST	88:-
Friterad fetaost, rostade rotfrukter honung vinegrette	
<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 Klingefus Riesling 2018, Alsace Frankrike</i>	
OST & CHARK FÖR 2	230:-
Svenskt kallskuret kött, ost, fikonmarmelad, fäbodknäcke	
<i>Öl: Lager Vin: Robert Klingefus Rielsing 2018, Alsace Frankrike</i>	
STEKT PALSTERNACKA	78:-
Stekt palsternacka, brynt smör, friterad lufttorkad skinka, gruyere	
<i>Öl: A.P.A. alt Brown Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2019, Sydafrika</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LÄTTGRAVAD LAXFILÉ 208:-

Skinnstekt lättgravad laxfilé, hummergrädde, forellrom, friterad fänkål, rökt tomat, potatispuré

Öl: Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling 2020, Alsace Frankrike

FRANSK LÖKSOPPA 178:-

Smaksatt med Madeira och sherry, gratineras med krutong och Gruyère

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

OXKIND 248:-

Bräserad svensk oxkind, syltade kantareller, röda vinbär, rödvinssås, potatispuré

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

SVENSK OXFILE 299:-

Svensk oxfilé, stekt palsternacka, rödvinssås, friterad lök, kapris, potatiskaka med rökt sidfläsk och ädelost

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

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

Öl: I.P.A. alt. American Pale Ale **Vin:** Three Finger Jack Zinfandel 2018, Amerika

VEGANSK BURGARE 188:-

Sojaproteinburgare, sallad, tomat, syltad lök, vegan ost, vegan majonnäs, ketchup, senap, bröd, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. Pale ale **Vin:** Baron de Ley Reserva 2016, Rioja Spanien

KYCKLINGKLUBBFILÉ 199:-

Gnocchi, svartkål, ostronskivling, brynt smör, rostad kycklingfond, krutonger

Öl: Pilsner **Vin:** Zonnenbloem Sauvignon blanc 2020, Sydafrika

FISH & CHIPS 198:-

Panerad friterad kolja, tartarsås, citron, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. Pale Ale **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc 2019, Sydafrika

BRÄSERAD SPETSKÅL 188:-

Spetskål, syltade kantareller, ostronskivling, rostade hasselnötter, rostad jordärtskockspuré, vinegrette

Öl: Mellanmörk lager **Vin:** Allesverloren Shiraz 2018, Sydafrika

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

GLASS MED ÄPPELKOMPOTT 68:-

Vaniljglass med äppelkompott och toscافل välj veganglass för vegansk alternativ

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

INKOKT PÄRON 68:-

Vanilj & ingefärskokt päron, vaniljglass, björnbär/körbärs-coulis, hallonströssel

Dryckesförslag: Söt porter/stout alt. rött portvin

CHOKLADTRYFFEL 28:-

Härlagad chokladtryffel

Dryckesförslag: Söt porter/stout

GLASSKULA/VEGANGLASS 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