

SMÅRÄTTER

FÄNKÅL & ÄPPELSALLAD	68:-
Fänkål, höstäpple, citronvinägrett, parmesan, rostade hasselnötter	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Mousserande alt. Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike</i>	
RÅBIFF	89:-
Svensk kött, friterad grönkål, kapris, rödlök, dijonkräm, äggula, rostad hasselnöt, rökt majonnäs, parmesan (pommes frites + 28:-).	
<i>Öl: Pilsner Vin: Clay Creek Pinot Noir, Amerika</i>	
SVAMPTOAST	92:-
Vitlökstekt portabella/ostronskivling, pocherat ägg, lardo på grillat bröd (vegetarisk rätt)	
<i>Öl: Belgisk ale Vin: Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien</i>	
RÖDBETSTARTAR	72:-
Rödbetor, kapris, rödlök, dijonkräm, bröd (vegansk rätt)	
<i>Öl: Veteöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
OST & CHARK (HEL)	230:-
Svenska ostar och charkuterier, vinägersenap, cornichons, bröd	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
OST & CHARK (HALV)	115:-
Svenska ostar och charkuterier, vinägersenap, cornichons, bröd	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
MARINERADE OLIVER	50:-
Gröna oliver från Grekland. Ekologiska	
MARCONAMANDLAR	50:-
Lättsaltade i solrosolja	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 208:-

Vitvinsås, pocherat ägg, rostad potatis, rödbetschips, ramslöksolja

Öl: Veteöl **Vin:** La Tourelle Viognier, Frankrike

BUTCHER STEAK 204:-

Svenskt nötkött, brynt salviasmör, sotad tomat, rostad potatis, friterad grönkål, rökt majonnäs

Öl: Pale Ale alt. mörk lager **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon, Napa Valley Amerika

HANTVERKSKORV 198:-

Svensk salsiccia, rostad potatis, fänkål & äppelsallad, parmesan, rostade hasselnötter, dijonkräm

Öl: Pilsner **Vin:** Robert Klingenfus Riesling, Alsace Frankrike

GNOCCHI 178:-

Vitlöksstekt svamp: portabella, skogschampinjon, ostronskivling med dijonkräm, friterad grönkål (vegetarisk rätt)

Öl: Amber Ale **Vin:** Chablis Doudet-Naudin Père & Fils, Frankrike

RÅBIFF 202:-

Svenskt kött, friterad grönkål, kapris, rödlök, dijonkräm, äggula, rostad hasselnöt, rökt majonnäs, parmesan, pommes frites

Öl: Pilsner **Vin:** Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS	198:-
Tartarsås, citron, pommes frites	
<i>Öl: India Pale Ale Vin: La Tourelle Viognier, Frankrike</i>	
HÖGREVSBURGARE	198:-
Frank's mayo, lagrad cheddar, picklad lök, saltgurka, pommes frites	
<i>Öl: American Pale Ale Vin: Allesverloren Shiraz, Sydafrika</i>	
VEGANBURGARE	188:-
Sojaproteinburgare, Frank's mayo, picklad lök, saltgurka, pommes frites	
<i>Öl: India Pale Ale Vin: Mont-Redon Côtes-du-Rhône Réserve, Frankrike</i>	
MAJSKYCKLING	198:-
Majskycklinglår, ragu på tomat, aubergine, grönkål serverad med rostad vitlök	
<i>Öl: Pale Ale alt. Amber Ale Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve, Frankrike</i>	
LITEN GRÖNKÅLSSALLAD	55:-
Komplettera med en sidosallad!	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VARM ÄPPELPAJ 58:-

Kanel och kardemummaäpplen med smulor, vaniljglass

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Frankrike.
Ekologisk*

CHOKLADFONDANT 72:-

Fondant med vaniljglass och kanderade hasselnötter

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes 2016 Frankrike,
(ekologisk), alternativt söt porter*

CHEESECAKE 68:-

Hemmagjord cheesecake med nötkräm och kanderade hasselnötter

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Frankrike.
Ekologisk*

NESPRESSO: ENKEL/DUBBEL 33:-/45:-

Ekologiskt.
Koffeinfritt alternativ finns.

BRYGGKAFFE - SVART/RÖTT/GRÖNT TE 38:-

Ekologiskt/Fairtrade. Koffeinfritt alternativ finns.

*Dryckesförslag: Titta gärna i vår stora dryckesmeny för fler
förslag!*

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