

SMÅRÄTTER

CARPACCIO 98:-

50 gram svenskt utbankat nötkött, rostade solrosfrön, ruccola, olivolja, fetaostkräm, parmesan

Öl: Lager Vin: Mont-Redon Réserve, Côtes du Rhône Frankrike

LAX & RÄKRÖRA 87:-

Krämig lax & räkröra, surdegsbröd

Öl: Mellanmörk lager Vin: Robert Klingenfus Riesling, Alsace Frankrike

RÅBIFF 98:-

Råbiff av svenskt oxfile, örtmajonnäs, citron, smetana, äggula, toppad med schalottenlök och gräslök på surdegsbröd

Öl: Mellanmörk lager Vin: Clay Creek Pinot Noir, Kalifornien Amerika

MATJESSALLAD 87:-

Klädesholmens matjessill, kokt ägg, krossad kokt färskpotatis, smetana, rädisa, gräslök, brynt smör

Öl: Ljus lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika

CHARKUTERIPLANKA: HALV/HEL 115:-/230:-

Utvalda svenska ostar och kallskuret, köksmästarens apelsinmarmelad och knäckebröd

Öl: Svensk pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay, Italien

RÖDBETA 78:-

Ugnsrostad rödbeta med en apelsin och konjaksglaze, turkisk yoghurt smaksatt med apelsin (veganvänlig)

Öl: Veteöl Vin: Domaine de Vauroux, Chablis Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LAMMLÄGG 249:-

Svenskt lammlägg, rostad färskpotatis, rabarberglaze, inlagd polkabeta, steksky

Öl: A.P.A. **Vin:** Piumarossa Cabarnet Sauvignon, Italien

MERGUEZ 218:-

Svensk lammkorv, gurkraita, rostad färskpotatis och trädgårdssallad

Öl: Engelsk ale **Vin:** Château Montaud Rosé, Provence Frankrike

RYGGBIFF 268:-

Svensk grillad ryggbiff 180 gram, tomatsalsa, rostad färskpotatis

Öl: Amerikansk pale ale **Vin:** Black Stallion Cabarnet Sauvignon, Kalifornien Amerika

BIFF RYDBERG 228:-

Tärnad svensk oxfilé, Dijonnaise, äggula, stekt lök, stekt potatis

Öl: Brown Ale **Vin:** Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike

FRITERAD KYCKLING 208:-

Friterade kycklinglårfile "Kentucky" , trädgårdssallad, yoghurtsås

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

FJÄLLRÖDING 208:-

Grillad svensk fjällrödingfile, rödgrönt hack, krossad färskpotatis, brynt smör

Öl: Mellanmörk lager alt. ale **Vin:** Domaine de Vauroux, Chablis Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE	199:-
Högrevsburgare, tomat, Pepper Jack-ost, tomat, limeaioli, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. A.P.A. Vin: Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien</i>	
FISH & CHIPS	199:-
Ölpanerad friterad koljafilé, tartarsås, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt A.P.A. Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
HALLOUMISALLAD	178:-
Grillad halloumi, matvete, tomat & salladsmix, sambaldressing	
<i>Öl: Svensk pilsner Vin: Château Montaud Rosé, Provence Frankrike</i>	
VEGANSK BURGARE	199:-
Sojabönsburgare, tomat, veganost, limeaioli, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. A.P.A. Vin: Baron de Ley Reserva, Rioja Spanien</i>	
NOTHING FISHY	188:-
Svensk vegansk "fish & chips", tartarsås, pommes frites	
<i>Öl: I.P.A. alt. A.P.A. Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc, Sydafrika</i>	
BROCCOLI STEAK	198:-
Stekt broccoli, smörbönepuré, chimichurri, fetaost (veganvänlig)	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Robert Klengenfus Riesling, Alsace Frankrike</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

RABARBERPAJ 68:-

Husets varma rabarberpaj, vaniljsås

*Dryckesförslag: Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux
Frankrike EKO*

GLASS/SORBET 38:-

En kula av vår egna glass alt. sorbet

Dryckesförslag: Pommeau du Normandie, Frankrike

KLADDKAKA 68:-

Vår kladdkaka serverad med en kula sorbet (veganvänlig)

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port, Portugal

PEPSI FLOAT 48:-

Vaniljglass med Pepsi Cola

CHOKLADTRYFFEL 38:-

Vår chokladtryffel av 70-procentig premiumchoklad
smaksatt med lagrad stout

Dryckesförslag: Mörk rom alt. porter/stout

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