

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	50:-
serveras med aioli	
SVAMPFYLLD PAJ (VEGANSK)	85:-
serveras med lingonsirap, rotfruktschips och syrad lök	
<i>Öl: Faro / Kriek Vin: Tommasi Gratticcio Appassimento ITA</i>	
CARPACCIO PÅ FJÄLLKO IFRÅN SOLLERÖN	95:-
serveras med hjortronglace och västerbottenflarn	
<i>Öl: Lambic / Kriek Vin: Tommasi Gratticcio Appassimento ITA</i>	
CHARKBRICKA	115:-
Ost, korv, och lufttorkad skinka, fikonmarmelad	
<i>Öl: Hazy IPA / Ljus Lager Vin: Baron de Ley Reserva SPA</i>	
BAKAD GETOST	85:-
serveras med tryffelhonung, rödbetspuré och rostade pinjenötter	
<i>Öl: sour / ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc SA</i>	
RÖKT ABBORRE	95:-
serveras på knäckebröd med waldorfsallad (innehåller nötter)	
<i>Öl: Ljus Lager / Veteöl Vin: Take it to the grave pinot grigio AUS</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VEGGOBURGARE 190:-

serveras med chilidressing, sallad, lök, saltgurka, pommes och dragonaise

Öl: Ljus Lager / IPA Vin: Three finger Jack Zinfandel USA

BISHOPS BURGARE 190:-

chilidressing, sallad, ost, lök, saltgurka, bacon, pommes och dragonaise

Öl: Ljus Lager / IPA Vin: Three finger Jack Zinfandel USA

ENTRECÔTE 275:-

serveras med pepparsås, potatisfondant, och portabello

Öl: Engelsk ale Vin: Allesverloren Shiraz SA

ANKBRÖST 225:-

serveras med skogschampinjonsås, potatisfondant, portabello

Öl: Engelsk Ale Vin: Baron de Ley Rioja Reserva SPA

LÅNGBAKAD FLÄKSIDA 195:-

serveras med en Sollerökorv gjord på fjällko, rotselleripuré, senap, ölkokt lök och en skysås.

Öl: Ljus Lager / Ale Vin: Baron de Ley Reserva Rioja SPA

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG 225:-

serveras med risrulle fylld med mango och ris, vinegrette med asiatiska smaker samt friterad koriander och rostade gräärtor

Öl: Veteöl Vin: Klengenfus Alsace Riesling FRA

MOULES FRITES 190:-

Musslor i grädde, vitt vin, persilja serveras med pommes frites och vitlöksbröd

Öl: Veteöl / Belgisk Trappistöl Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc SA

LÅNGBAKAD RÖDBETA (VEGANSK) 175:-

Serveras i buljong med lök, ärtor och svamp med en dragonaisé och friterad persilja.

Öl: Veteöl Vin: Klengenfus Alsace Riesling FRA

FISH N´CHIPS 190:-

serveras med sallad, grillad citron och en kapris och ansjovisdressing

Öl: London Pride Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc SA

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

TRIFLE 75:-

med hallon, persika, sockerkaka och vaniljsås.

Dryckesförslag: Dugges Cocoa Cacao Stout

BLÅBÄRSGLASS (VEGANSK) 75:-

serveras med hallon och havrecrunch

Dryckesförslag: Amundsen Blueberry Stout

RÄTTVIKSGLASS 75:-

Glass med chokladsås

Dryckesförslag: Kaffe med "bus" (Whiskey alt Cognac)

PAVLOVA 75:-

serveras med hjortron, grädde, rostad vit choklad

Dryckesförslag: Kaffe med "bus" (Whiskey alt Cognac)

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