

SMÅRÄTTER

SVENSKA CHARKUTERIER 115/189

Våra utvalda charkuterier! En sammanställning av ost & skinka. Serveras med fikonmarmelad & kex.

Öl: Ljus pilsner **Vin:** Bollinger/Terra Serena Prosecco

BLOMKÅLS NUGGETS 75

Ugnsrostad blomkål toppas med en chili-aioli & koriander. - Vegansk!

Öl: IPA **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

BISHOPS SKAGEN 105

Vår skagenröra på handskalade räkor, majonnäs, dill, pepparrot & finhackad rödlök. Serveras på stekt levainbröd med citron.

Öl: Session IPA **Vin:** Naudin Chablis

SVAMPTOAST 85

Vitlöksstekt portabella & ostronskivling serveras på rostat levainbröd med syltad silverlök & örter.

Öl: Belgisk ale **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

HUMMERSOPPA HALV 115

Vår hummersoppa på riktiga hummerskal & konjak. Samt gurka, svamp & kräfta. Serveras med levainbröd & aioli.

Öl: Ljus lager **Vin:** Naudin Chablis

KÖKETS RÅBIFF PÅ OXFILE´ 95

Dragonemulotion, riven manchego, syltad silverlök & potatis crisp med hackad oxfile´.

Öl: Bärnstens lager **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

VITLÖKSBRÖD 75

Med aioli & ljummen tomatsallad.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SVENSK RYGGBIFF 265

180g ryggbiff med rödvinssås på kokt kalvben & ljummen tomatsallad. Serveras med krispiga pommes & vår bearnaisesås på svenskt smör.

Öl: Brittisk ale Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

SVENSK KYCKLINGKLUBBFILÉ ÖVER TRYFFELPASTA 185

Vår tryffelpasta med minitomater, svamp, kyckling & riven parmesan.

Öl: Ljus lager Vin: Mont-Redon Cotes-du-Rhone

SVAMP GNOCCHI 175

Krämig gnocchi med vitlöksstekt portabella & ostronskivling. Toppas med friterad grönkål & örter. - Vegansk!

Öl: Ljus lager Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

RIMMAD TORSK 245

Serveras med vår potatispuré & skummad vitvinssås. Toppas med löjrom, örtolja & grönkål.

Öl: Ljus pilsner Vin: Naudin Chablis

HUMMERSOPPA HEL 199

Vår hummersoppa på riktiga hummerskal & konjak. Samt gurka, svamp & kräfta. Serveras med levainbräd & aioli.

Öl: Ljus lager Vin: Naudin Chablis

GULASCHGRYTA 175

Vår mustiga gryta på högre serveras med gnocchi samt laktosfri creme fraiche & levainbröd.

Öl: Belgisk ale Vin: Fontanafredda Barolo

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH 'N' CHIPS 185

Beer-batter-friterad torskrygg & pommes serveras med kökets skagen samt sotad citron.

Öl: Brittisk ale Vin: Robert Klingenfus Riesling

WALLENBERGARE 189

Vår hemgjorda wallenbergare med potatispuré. Serveras med rårörda lingon & kryddinlagd gurka. Toppas med en ansjovis- & timjansås.

Öl: IPA Vin: Baron de Ley Reserva

BISHOPSBURGAREN 185

Högrevsburgare med cheddar, sallad, syltad silverlök, kyddinlagd gurka & klädd i en chilidressing. Serveras med pommes och en chilidipp.

Öl: IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

VEGANBURGAREN 185

Burgare på sojaprotein med sallad, syltad silverlök, kyddinlagd gurka & klädd i en chilidressing. Serveras med pommes och en chilidipp.

Öl: IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

BARNBURGARE 75

Högrevsburgare klädd i ost & sallad. Serveras med pommes och chilidipp.

ÖVRIGA VARMRÄTTER GÅR ATT FÅ I BARNPORTION FÖR HALVA PRISET

Gäller för barn upp till 12 år

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

ÄPPEL TIRAMISU 2.0 85

En vintrig äppelkompott serveras med mascarpone creme & savoiardikex. Veganskt alt. serveras med crumble & glass.

BROWNIE MED VIT CHOKLADMUSSE 85

Serveras med krossade nötter & vaniljpicklad havtorn.

WHISKEY CREAM GLASS 75

Från rättviksglass! Serveras med chokladjord, kolasås & färska bär.

RÄTTVIKSGLASS 70

Vaniljglass med chokladsås! Barnportion - 45kr! Veganskt alternativ finns!

KÖKETS TRYFFEL 35

Smaksatt med likör. Fråga personalen om dagens smak

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