

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	55
Parmesangratinerat med vitlöksdipp	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala cape classic</i>	
OST & CHARK	95 / 159
Utvalda lokala ostar och charkuterier serveras med marmelad och fröknäcke	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
TOAST SKAGEN	99
Klassisk toast skagen toppat med citruspärlor och löjrom	
<i>Öl: Oppigårds Hedemora Pilsner Vin: Gnarley Head Zineandel</i>	
ÖRTMARINERAD HJORTCARPACCIO	110
Skivad hjort toppad med mandel-och persiljepesto och riven Västerbottenost	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
TRYFFELDOFTANDE POTATIS OCH PURJOLÖKSSOPPA	75
Krämig soppa toppad med sotad purjolök och rostat bröd (vegan)	
<i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Domaine de Varoux Chablis</i>	
PLOCKBRICKA	149
Gustafskorv, ölkorv, lagrad ost, marinerade oliver, utvalda charkuterier, kökets chips och vitlöksdipp	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
DILLGRAVAD FJÄLLRÖDING	95
Toppad med rårörda hjortron, citruspärlor, dill och kavring	
<i>Öl: Budvar Vin: Domaine de Varoux Chablis</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- FJÄLLRÖDING** 199
Serveras med syrad gurka, kapris, hummersås och dillslungad potatis
Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus riesling
- BAKAD ROTSELLERI** 169
Serveras med kantarellkräm, rostad panko och friterad rotfrukt (vegan)
Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White
- SVENSK OXFILÉ IFRÅN SILJANS CHARK** 349
Serveras med pommes anna, rödvinssås, frästa primörer och vitlökssmör
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Black Stallion
- BIFF RYDBERG** 199
Klassiker på oxfilé med stekt potatis och lök. Toppas med äggula, riven pepparrot och dijongrädde
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Gnarley Head Zineandel
- CAJUN PASTA** 179
Krämig oxfilépasta frästa primörer och toppad med hyvlad parmesan
Öl: Budvar Vin: Black Stallion
- NATTBAKADE KAMBEN IFRÅN SILJANS CHARK** 195
Glaserade med bbq-sås som serveras med coleslaw, vitlöksdipp, majscolv och pommes frites
Öl: Budvar Vin: Gnarly Head Old Vine Zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 189

Gjort på högrev, bringa och talg. Serveras med dubbelost, ölkokt lök, svart vitlöksmajonnäs, vitlöksdipp, saltgurka och pommes frites

Öl: Lagunitas IPA Vin: Gnarly Head Old Vine Zinfandel

KÖTTFRI BURGARE 189

Serveras med crispsallad, svart vitlökmajonnäs, ölkokt lök, aioli, saltgurka och pommes frites (vegan)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Cape Classic White

FISH & CHIPS 179

Beer-batter panerad torskefile, dansk remouladsås, ärtstomp och pommes frites

Öl: Fuller's ESB Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC

CEASARSALLAD 179

Romansallad slungad i klassisk ceasardressing, kycklingfile, parmesan, krutonger och bacon ifrån siljans chark

Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White

MAJSKYCKLING 185

Serveras med rostade rotfrukter, pommes anna och cognacsskysås

Öl: Fuller's ESB Vin: Black Stallion

RED HOT CHILI IFRÅN SILJANS CHARK 179

Serveras med gräddfil, hackad rödlök, riven ost och tortilla

Öl: Staropramen Granat Vin: Gnarly Head Old Vine Zinfandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

PERSIKA 79

Serveras med karamelliserade mandelflarn och tryffel
doftande vit chokladkräm

Dryckesförslag: Kaffe 43

PEANUT BUTTER COOKIE 79

Serveras med chokladsorbet och toppas med chokladsås
(Vegan)

Dryckesförslag: Kaffe Frangelico

HONUNGS BAKAD CHEVRE 89

Servas med ljumna päron och karamelliserade pekannötter

Dryckesförslag: Irish coffee

TRYFFEL 35

Tryffel smaksatt med rom och salt

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