

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 55
Parmesangratinerat med vitlöksdipp
Öl: Budvar Vin: Kumala cape classic
- OST & CHARK** 95 / 159
Utvalda ostar, marinerade oliver samt charkuterier serveras med marmelad och fröknäcke
Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon
- CHEESEBALLS** 79
Panko panerade ostbollar serveras srirachamajonnäs
Öl: Oppigårds Hedemora Pilsner Vin: Gnarley Head Zineandel
- ÖRTMARINERAD HJORTCARPACCIO** 110
Skivad hjort toppad med mandel-och persiljpesto och riven Västerbottenost
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon
- KÖKET CHIPS** 59
Köket egenlagade chips som servas med vitlöks dipp
Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TORSKRYGG	199
Serveras med pressad potatis, vitvinssås och vitlöksfrästa primörer	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klengenfus riesling</i>	
SCHNITZEL	169
Serveras med rödvinssås, bearnaisesås, pommes chateau och vitlöksfrästa primörer	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
BIFF RYDBERG	199
Klassiker på oxfilé med stekt potatis och lök. Toppas med äggula, riven pepparrot och dijongrädde	
<i>Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Gnarley Head Zineandel</i>	
BISHOPS PASTA	179
Krämig oxfilépasta frästa primörer och toppad med hyvlad parmesan	
<i>Öl: Budvar Vin: Black Stallion</i>	
NATTBAKADE KAMBEN IFRÅN SILJANS CHARK	195
Glaserade med bbq-sås som serveras med coleslaw, vitlöksdipp, majskolv och pommes frites	
<i>Öl: Budvar Vin: Gnarly Head Old Vine Zinfandel</i>	

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, syrad rödlök, svart vitlöksmajonnäs, vitlöksdipp, saltgurka och pommes frites

Öl: Lagunitas IPA Vin: Gnarly Head Old Vine Zinfandel

KÖTTFRI BURGARE 189

Serveras med crispsallad, svart vitlökmajonnäs, syrad rödlök, aioli, saltgurka och pommes frites (vegan)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Cape Classic White

FISH & CHIPS 179

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

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

PEPPARSTEK 279

Oxefilé rullade i vår pepparmix serveras med pommes chateau, rödvinssås, bearnaisesås och vitlöksfrästa primörer

Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White

MOULE FRITES 179

Vitvinskokta musslor som serveras klassiskt med aioli, pommes frites och rostat bröd

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

ROMRUSSIN 75

Rommarinerade russin serveras med vanlijglass och rostad kokos (Vegan)

Dryckesförslag: Likör 43

LETS GO NUTS 75

Chokladsorbet toppas med havtorn, chokladsås, choklad crumbles och hasselnötter (Vegan)

Dryckesförslag: Kaffe Frangelico

CHOKLADFONDANT 75

Serveras med hallonsås och vaniljgräde

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