

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	59
Parmesangratinerat med vitlöksdipp	
<i>Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic White</i>	
SVENSK OST & CHARK	115
Utvalda ostar & charkuterier serveras med marmelad och fröknäcke	
<i>Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
ÄLGCARPACCIO	119
Syrade granskott, svampmajonnäs, västerbottenost och granatäppelkärnor	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
SVAMPTACO	79
Sojastekt svamp serveras med rödkål, chilimajonnäs, friterad lök samt koriander	
<i>Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem</i>	
KÖKETS CHIPS	59
Köket egenlagade chips som servas med vitlöksdipp	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Cape Classic Red</i>	
PLOCKBRICKA	139
Ölkorv, gustafskorv, lagrad ost, marinerade oliver, vitlöksdipp och kökets chips	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
GRAVAD FJÄLLRÖDING	105
mackmyrgravad fjällröding med hjortron och syrad fänkål	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Robert Klengenfus riesling</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FJÄLLRÖDING	195
Serveras med potatispuré, räkor, inlagd svamp och brynt smör, citron	
<i>Öl: Bitburger Vin: Chablis Naudin</i>	
RISOTTO	175
Risotto med betor och jordärtskockschips	
<i>Öl: Staropramen granat Vin: Zonnebloem</i>	
BOEUF BOURGUIGNON	189
Mustig gryta på högrev med smak av rödvin & timjan	
<i>Öl: Budvar Vin: Three Finger Jack Zinfandel</i>	
FLÄSKSIDA	195
Serveras med rotfruktspuré, friterad surkål, syrat äpple & timjansky	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
NATTBAKADE KAMBEN	195
Lokalproducerade från Siljans Chark med bbq-sås, coleslaw, vitlöksdipp, majskolv och pommes frites	
<i>Öl: Budvar Vin: Three Finger Jack zinfandel</i>	
RÅBIFF	199
Tryffelmajonnäs, bakad äggula, friterad kapris, rostad gullök, rödbetor, dijon samt pommes frites	
<i>Öl: Poppels London Lager Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</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 & talg. Crispsallad, dubbelost, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök , vitlöksdipp, saltgurka & pommes frites	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
KÖTTFRI BURGARE	189
Sojabaserad, crispsallad, tryffelmajonnäs, karamelliserad lök, aioli, saltgurka och pommes frites (vegan)	
<i>Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
FISH & CHIPS	179
Beer-batter panerad torsk, tartarsås, ärtstomp och pommes frites	
<i>Öl: Fuller's ESB Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC</i>	
OXFILE TOURNEDOS	349
Lokalproducerad oxen från Siljans Chark med fyllig pepparsås, potatiskaka, jordärtskockschips, vaniljmorötter	
<i>Öl: Eriksbergs karaktär Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
BIFF RYDBERG	229
Lokalproducerad oxen från Siljans Chark, som serveras med dijonkräm, pepparrot och äggula	
<i>Öl: Eriksbergs karaktär Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon</i>	
ANKBRÖST	199
Serveras med potatispuré, apelsinsås och morötter	
<i>Öl: Bitburger Vin: Baron De lay Reserva</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BÄR 79

smördegs knippen fyllda med bär serveras med vaniljglass, rostade nötter och sirap

Dryckesförslag: Disaronno

CRÈME BRÛLÉE 89

klassisk dessert med "bränt" socker

Dryckesförslag: Bailys

KÖKETS ÄPPELKAKA 75

Serveras ljummen med vaniljsås & äppelkompott

Dryckesförslag: Calvados La Galatioere VSOP

TRYFFEL 39 ST / 99 3ST

Tryffel smaksatt med rom och salt

Dryckesförslag: Irish coffee

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