

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 75
Parmesangratinerade med vitlöksdipp
Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic Red
- OST- & CHARKBRICKA** 115 / 175
Kökets utvalda ostar och charkuterier som serveras med vitlöksdipp och kökets chips
Öl: Staropramen Granat Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon
- CARPACCIO** 119
Tunt skivad oxfilé från Siljanschark. Serveras med parmesan, ruccola, rostade pinjenötter och olivolja.
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon
- RÅRAKA** 79
Serveras med tångrom, smetana, rödlök, dill och citron. Veganskt alternativ finns.
Öl: Bitburger Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling
- KÖKETS CHIPS** 65
Kökets egenlagade chips som serveras med vitlöksdipp
Öl: Lagunitas IPA Vin: Kumala Cape Classic Red
- CHILI CHEESE** 65
Pankopanerade och gjorda på färsk jalapeno, cheddar och mozzarella.
Öl: Lagunitas IPA Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling
- SMÖRSLUNGÅDE BETOR** 79
Betor slungade i brynt smör som serveras med getost, rostade pinjenötter och balsamico.
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

OXFILÈ (SILJANSCHARK) 349

Lokalproducerad Oxfilè från Siljanschark som serveras med friterad kulpotatis, vitlökssmör, baconlindad haricots verts och rödvinssås

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

FJÄLLRÖDING 229

Serveras med smörslungad kulpotatis, stuvad spetskål, dillolja och citron

Öl: Bitburger Vin: Chablis Naudin

KRÄMIG SVAMPRIOTTO 189

Risotto med svamp som toppas med parmesan och persilja (veg)

Öl: Budvar Vin: Clay Creek Pinot Noiar

SVENSK MAJSKYCKLING 219

Serveras med potatiskaka Pommes Anna, limecrème och smörslungad haricots verts

Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic Red

SCHNITZEL 219

Serveras med friterad kulpotatis, grillad citron, rödvinssås, friterad kapris, vitlökssmör och ärtor

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE CHUCK BURGER 189

Högrevsburgare. Serveras med aioli, bacon, krispsallad och picklad rödlök

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

KÖTTFRI BURGARE 189

Sojabaserad. Serveras med sallad, picklad rödlök, dressing, pommes frites, vitlöksdipp (vegan)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

HALLOUMIBURGARE 189

Serveras med sallad, picklad rödlök, dressing, pommes frites, vitlöksdipp

Öl: Fuller's ESB Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

FISH & CHIPS 195

Beer-batter panerad torsk serveras med dansk remouladsås, ärtstomp och pommes frites

Öl: Eriksbergs karaktär Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

TOFU & CHIPS 189

Beer-batter panerad Tofu, dansk remouladsås, ärtstomp och pommes frites (vegan)

Öl: Eriksbergs karaktär Vin: Robert Klingenfus Signature Riesling

NATTBAKADE KAMBEN 199

Kamben från Siljanschark glaserade med BBQ-sås och serveras med pommes frites, coleslaw, majskolv och vitlöksdipp

Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Reserva

KOCKENS TIPS DAGSPRIS

Fråga oss gärna om vad som serveras ikväll :)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

LJUMMEN MUNK 89

Serveras med vaniljglass och chokladsås

Dryckesförslag: Irish Coffee

CRÉME BRULEE 89

Klassiker

Dryckesförslag: Rom QRM

GLASS & HJORTON 89

Vaniljglass med varma hjortron

Dryckesförslag: Boulard Calvados X.O.

GLASS & CHOKLADSÅS 75

Vaniljglass med chokladsås

Dryckesförslag: Kaffe Karlsson

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