

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARKUTERIER 99:-/149:-

Salami Milano, Coppa di Parma, tre sorters ost, marinerade oliver, knäcke, päronmarmelade

Öl: San Miguel Vin: Baron de ley Rioja

JORDÄRSKOCKSSOPPA 89:-

Jordärskockssoppa serveras med rostad sidfläsk smör stekt levainbröd

Öl: Oppigård Hedemora Pilsner Vin: Sonnenblom Sauvignon blanc

VITLÖKS BRÖD 55:-

Ungsgratinerad vitlöksbröd

BOOKMAKER TOAST 165:-

Smör stekt levain bröd, oxfilé ,riven pepperrot,mixsallad,picklad rödlök

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Mont-Redon Cote du Rhone

TOAST SKAGEN 95:-

Klassisk Skagen röra på smörstekt levain bröd serveras med mixsallad, picklad rödlök, citron

Öl: Budvar Budejovicky Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPSBURGARE 179:-

Högrevsburgare, brioche bröd, BBQ majonnäs, cheddar, emmentaler, bacon, saltgurka, pommes frites

Öl: Bitburger Pils Vin: Graticcio Appassionata Tommasi

SVENSK OXFILE 295:-

Oxfile från Dalsjöfors, tryffelsky, rökt sidfläsk, champinjoner, friterad potatis

Öl: Spitfire Vin: Allesverloren Shiraz

BISHOPS KYCKLINGSALLAD 165:-

Majskyckling, romansallad, bacon, picklad rödlök, caesardressing

Öl: Oppigård Hedemora Pilsner Vin: Robert Klengenfus Riesling

BISHOPS VEGETARISKA HAMBURGARE 149:-

Bishops vegetariska hamburgare, brioche bröd, saltgurka, BBQ majonnäs, emmentaler, cheddar, pommes frites

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Kumala vitt

FISH AND CHIPS 169:-

Panerad torskfile i egen beer butter, tartarsås, pommes frites

Öl: Bitburger pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FISK OCH SKALDJURS GRYTA 185:-

Fisk och skaldjursgryta med saffran, tomat ,fänkål serveras med vitlöksbröd och aioli

Öl: Fullers ESB Vin: Sonnenblom sauvignon blanc

KLASSISK BIFF RYDBERG 199:-

Oxfile, tärnad potatis, lök serveras med senaps crème, saltgurka, riven pepparrot

Öl: Fullers London Pride Vin: Gnarly Head Zinfandel

BAKAD ROTSELLERI 149:-

Ungs bakad rotselleri, rödpaprika crème, friterad grönkål, champinjoner, tärnad potatis

Öl: Mont-Redon Cote du Rhone

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRULE 75:-

Crème brule serveras med hallon sorbet

ÄPPLE DESSERT MED VANILJ GLASS 65:-

Calvados marinerad äpple, sockerkaka, vaniljglass , grädde

CHOKLAD TRYFFEL 35:-

Choklad tryffel smaksatt med grand marnier

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