

SMÅRÄTTER

| | |
|---|-----|
| GRATINERAD VITLÖKSBAGUETTE | 79 |
| Serveras på en salladsbädd. | |
| <i>Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz</i> | |
| TOAST SKAGEN VEGAN | 95 |
| Vegansk röra med gröna linser, rödlök och dill på rostat surdegsbröd. Serveras med tångkaviar och citron. | |
| <i>Öl: Carlsberg Hof Vin: Kumala Chardonnay</i> | |
| CARPACCIO | 98 |
| Carpaccio på biffkött. Serveras med ruccola, parmesan, kapris, olivolja och citron. | |
| <i>Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Mont-Redon Reserve</i> | |
| VÄSTERBOTTENSOSTPAJ | 129 |
| Västerbottensostpaj med en klick crème fraîche, rödlök och sallad.. | |
| <i>Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Kumala Chardonnay</i> | |
| THE BISHOPS ARMS SVENSKA CHARKBRICKA | 136 |
| Tryffelsalami med gotländsk tryffel, copa och prosciutto crudo lagrad i 12 mån. Serveras med Västerbottensost, kittost, fikonmarmelad och finn crisp. | |
| <i>Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale Vin: Chateau Montaud Rosé</i> | |
| BISHOP'S SNACKSTALLRIK | 195 |
| En pubklassiker! Plocktallrik med ölkorv, osttärningar, morötter, saltgurka, marinerade oliver, lantchips, salsa och aioli. | |
| <i>Öl: Fuller's ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir</i> | |
| BAR SNACKS: NACHOTALLRIK | 89 |
| Nachochips, salsa och aioli samt saltgurka. | |
| <i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Kumala Chardonnay</i> | |
| BAR SNACKS: CARAMBA ÖLKORV | 59 |
| Kallrökt och lufttorkad ölkorv smaksatt med mild vitlök och spansk peppar. | |
| <i>Öl: Spitfire Ale Vin: Banrock Shiraz</i> | |

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- RAGGMUNK** 178
Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.
Öl: Budvar Vin: Kumala Chardonnay
- CAESARSALLAD** 189
Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlad parmesan. Serveras med en smakrik caesardressing.
Öl: Erdinger Hefe Vin: Kumala Chardonnay
- BISHOPS VEGAN BURGER** 194
Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och chipotlemajonnäs. Serveras med pommes frites och saltgurka.
Öl: Carlsberg Hof Vin: Domaine de Vauroux Chablis
- HUSETS PASTA** 196
Pastapenne i en krämig mild gräddpepparsås med grillat biffkött på spett. Toppad med parmesan och ruccola. Vegetariskt alternativ. Sojabiff på spett.
Öl: Bitburger Pils Vin: Tommasi Graticcio
- BISHOPS CLUBSANDWICH** 212
Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och majonnäs. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.
Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- FISH´N CHIPS** 215
Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron, mosade gröna ärtor och remouladesås.
Öl: Spitfire ale Vin: Signature Riesling
- HALLOUMI BURGER** 216
Halloumiburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.
Öl: Lagunitas IPA Vin: Domaine de Vauroux Chablis
- BISHOPS BURGER** 218
Gourmetburgare gjord av nötkött från högre och bringa. Med bröd, sallad, biffomat, rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka
Öl: Budvar Vin: Banrock Shiraz

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- EDAMAME BEANS & FRITES** 159
Edamameböner i grädde med persilja, habanero och vittvin. Toppad med ruccola. Serveras med pommes frites och aioli. (Vegansk)
Öl: Carlsberg Hof Vin: Signature riesling
- BISHOPS TOAST** 218
Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Chateau Montaud Rosé
- HOT CHILI BOWL** 229
Het chiligryta med nötkött, fläskkött, paprika, lök, chipotle, habanero, morötter, bönor, tomat och ale. Serveras med surdegsbröd o crème fraîche
Öl: Spitfire Ale Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon
- BOUILLABASSE** 255
Klassisk bouillabaisse med kolja, lax, blåmusslor, handskalade räkor och aioli. Serveras med rostat surdegsbröd.
Öl: Erdinger Hefe Vin: Doudet Naudin Chablis
- LAXFILÉ** 259
Grillad laxfilé. Serveras med grön sparris, ugnsrostad potatis med smak av timjan och dill, vitvinsås och citron
Öl: Fuller's ESB Vin: Signature riesling
- FLAGSHIP BURGER** 268
200 grams angusburgare med bacon, bröd, sallad, biffomat, karameliserad rödlök, VB-ost och tryffelmajonnäs. Pommes, aioli, coleslaw o lökringar.
Öl: Bombardier Bitter Vin: Banrock Shiraz
- BISHOPS SPECIAL** 296
Saftig entrecôte, marinerad och grillad. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.
Öl: Staropramen Granat Vin: Baron de Ley Reserva
- GRILLAD RYGGBIFF** 315
Grillad ryggbiff 200 gram. Serveras med grön sparris, ugnsrostad potatis med smak av timjan och dill, mild gräddpepparsås och sallad.
Öl: Belhaven Twisted IPA Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

WHISKYTRYFFEL 39

Husets egen tryffel rullad i kakao med smak av Glenfiddich.

Dryckesförslag: Baileys Irish Cream alt. Glenfiddich 12 y.

BANANA SPLIT 89

Flamberad banan, vaniljglass, maräng, chokladsås och karamelliserade mandlar. Vegansk.

Dryckesförslag: Lindemans Apple öl alt. Boulard Calvados

GUINNESS BEER FLOAT 94

Vaniljglass, Guinness 0.0, samt chokladsås. Vegansk.

Dryckesförslag: Zacapa centenario rom

CRÈME BRÛLÉE 98

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP

FROZEN LIME CHEESE CAKE 99

Vår egen cheese cake med smak av citron och lime. Serveras med bärkompott.

Dryckesförslag: The Glenfiddich 12 y

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