

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	79
Vitlöksbröd med aioli	
KRISPIG GRISSVÅL	79
Kryddig majonnäs och riven parmesan	
<i>Öl: Carlsberg Hof</i>	
PERSILJEROT	79
Hasselnötsbakade persiljerötter, parmesan, panko, örter, svartkål och rostad aioli	
<i>Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis</i>	
PUMPASOPPA (VEGANSK)	125
Rostad pumpapuré, picklad pumpa och pumpafrön	
<i>Öl: Chimay Dorée Vin: Black Stallion Chardonnay</i>	
FRØYA-LAX	145
Laxtartar med sojaglaze, ponzumajonnäs, syltad ingefära, picklad rädisa, citrongravad gurka, krispig wonton och sesamfrön	
<i>Öl: Omnipollo Luz Vin: Robert Klingenfus Riesling</i>	
RÄKSMÖRGÅS	225
Räkor, bröd, majonnäs, ägg, bakad tomat, citrongravad gurka, sallad, picklad lök och tångkaviar	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Piumarossa Chardonnay</i>	
OST & CHARK	225
Utvalda delikatesser, säsongens marmelad, oliver, fröknäcke och grillat bröd	
<i>Öl: Chimay Blå Vin: Tommasi Graticcio Appassionato</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RÖDSPÄTTA 275

Bakad rödspätta, smörstekta gulbetor, potatispuré, svartkål, svarvade rödbetor, potatisflarn och vitvinsås på musselfond

Öl: Mikkeller Burst IPA Vin: Black Stallion Chardonnay

OXKIND 275

Rödvinskockt oxkind, potatispuré, lagrad ost, hasselnötsbakad persiljerot, smörstekt svartkål, pumpa och rödvinsås

Öl: Grimbergen Double Ambrée Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

PLUMA 225

Grillad pluma med svartvinbärsglaze, rostad pumpapuré, timjanbakad kålrot, sotad citron, grönkålschips och aioli

Öl: Chimay Röd Vin: 3 Finger jack Zinfandel

RYGGBIFF MED KAPPA 325

Grillad ryggbiff, friterad jordärtskocka, örtbakade rotfrukter, vitlök, chilimajonnäs och pepparsky

Öl: Carnegie Porter Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

BISHOPS VEGANSKA TALLRIK 225

Dumplings med friterade ärtor, matvete, edamamebönor, groddar, kimchi på rödkål och srirachamajonnäs

Öl: Erdinger Weissbier Hefe Vin: Flagstone Poetry Rosé

KOCKENS VAL 225

Fråga personalen!

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- BISHOP TOAST** 225
Grillad kycklinglårfile, färskost med jalapeño, sauté på aubergin och zucchini, grön paprikadressing, vårsallad och parmesan
Öl: To Øl House Of Pale Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc
- HAMBURGARE** 215
Briochebröd, krispsallad, picklad silverlök, gruyère, färskost, jalapeño, pommes och rostad vitlöksdipp
Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Clay Creek Pinot Noir
- FAMOUS CHUCK BURGER** 249
Briochebröd, kimchi på rödkål, rostad lök, krispig svål, pommes och srirachamajonnäs
Öl: Lagunitas IPA Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon
- FISH & CHIPS** 205
Pankopanerad sej, curryremoulad, asiatisk sallad och pommes
Öl: Shepherd Neame Spitfire Vin: Kumala Chardonnay
- NATURLI BURGER (VEGANSK)** 199
Bröd, krispsallad, picklad silverlök, tryffelmajonnäs, cheddarost, pommes och sriracha dip
Öl: Staropramen Granat Vin: Baron De Ley Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VIT CHOKLADMOUSSE	85
Äppelglass, blåbärs coulis och karamellflarn	
<i>Dryckesförslag: Sauternes</i>	
BROWNIE (VEGANSK)	85
Kanderade nötter och vaniljcrème	
<i>Dryckesförslag: Porter/Stout</i>	
CRÈME BRÛLÉE	85
Sorbet	
<i>Dryckesförslag: Prosecco</i>	
KVÄLLENS OST	115
Variation på tre ostar med säsongens marmelad och fröknäcke	
<i>Dryckesförslag: Öl: Rochefort 10 Vin: Sandemans Invalid Port</i>	
CHOKLADTRYFFEL	35
Hemgjord chokladtryffel	
<i>Dryckesförslag: Porter/Stout</i>	

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