

SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA

Lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, hembakat knäckebröd, pickles och skogsbärsarmelad. 99/219kr

Öl: Belgisk - fråga gärna om tips **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

TOAST SKAGEN

Traditionell skagenröra på rostat levainbröd, toppas med finhackad rödlök, stenbitsrom och dillolja. Handskalade räkor - MSC Kanada. 119kr

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

OSTKLÄMMA

Rostat tunnbröd fyllt med stekt paprika och zucchini, samt färskost från violife. (veganvänlig) 69kr

Öl: To Öl House Of Pale **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis

MOZZARELLASALLAD

Liten sallad på körsbärstomater och mini-mozzarella, toppas med basilikavinägrett och örtrutonger. 94kr

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio

KORV MED BRÖD

Grillad stark chorizo "La Rioja" från Spanien på korvbröd, toppas med lätttrökig chipotlekräm. 69kr

Öl: Staropramen Granát **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

VITLÖKSBRÖD

Rostat surdegsbröd med vitlökssmör. Perfekt tilltugg till våra små- eller varmrätter. (veganvänlig) 44kr

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LAMMYTTERFILÉ

Grillad lammytterfilé från Nya Zeeland med krossad potatis, ugnsrostade grönsaker, chèvrekrem och timjansky. 274kr

Öl: Bishops Finger **Vin:** Tommasi Ripasso

TOAST SKAGEN

Traditionell skagenröra på rostat levainbröd, toppas med finhackad rödlök, stenbitsrom och dillolja. Handskalade räkor - MSC Kanada. 234kr

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

COUSCOUSSALLAD

Ljummen och matig sallad med grönsaker, serveras med hummus på timjanrostade bönor och grillat vitlöksbröd. (veganvänlig) 189kr

Öl: Budejovický Budvar **Vin:** Fumées Blanches Rosé

GRILLADE CHORIZO

Starka chorizo "La Rioja" från Spanien med krossad potatis, mozzarellasallad och lätttrökig chipotlekräm. 199kr

Öl: Staropramen Granát **Vin:** Baron De Ley Reserva Rioja

HALSTRAD RÖDING

Halstrad fjällrödingfilé med dillkokt färskpotatis, kryddig gremolata och skagenkräm. ASC Norge 279kr

Öl: Bitburger Premium Pils **Vin:** Domaine Du Varoux Chablis

KYCKLINGSALLAD

Grillad majs kycklingfilé från Sverige på krispig sommarsallad med körsbärstomater, örtrutonger och padanodressing. 229kr

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio

GRILLAD ENTRECÔTE

Marmorerat entrecôte från Närke med ugnsbakad klyftpotatis, syrlig tomat sallad på körsbärstomater och kallvispad chilibearnaise. 389kr

Öl: Nils Oscar Revelations Pale Ale **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

GRILLOSTSALLAD

Grillad Norrloumi på krispig sommarsallad med körsbärstomater, örtrutonger och padanodressing. 229kr

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS

Rimmad koljafilé friterad i beer batter och pommes frites. Serveras med remouladsås toppad med finhackad rödlök. (MSC, Norge) 224kr

Öl: Handpumpad Cask Ale **Vin:** Masi Masianco Pinot Grigio

NOTHING FISHY & CHIPS

Växtbaserade filéer och pommes frites. Serveras med remouladsås toppad med finhackad rödlök. (veganvänlig) 194kr

Öl: Erdinger Weissbier **Vin:** Mas Peré Cava Brut

NATURBURGARE

Grillad sojaburgare toppas med violifecheddar, krispig sallad, rödlök och chipotlekräm. Serveras med pommes och majonnäs. (veganvänlig) 209kr

Öl: Bishops Finger **Vin:** Mont-Redon Reserve

HAMBURGARE

Grillad svensk nötköttsburgare med cheddarost, europeisk bacon, sallad, rödlök och chipotlekräm. Serveras med pommes och majonnäs. 219kr

Öl: Nils Oscar Revelations **Vin:** Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BAILEYSTRYFFEL

Krämig tryffel gjort på mörk belgisk choklad och smaksatt med Baileys. 34kr

Dryckesförslag: Papa's Pilar Dark Rom 24 & kaffe

MINI PAVLOVA

Serveras med rårörda skogsbär och vaniljglass. 59kr

Dryckesförslag: Martell VS Cognac & kaffe

SVENSK OST

En bit Linus kittost med hembakat knäckebröd och skogsbärsmarmelad. 99kr

Dryckesförslag: Barley Wine

LIMECHESSECAKE

Vår egen tolkning av somriga klassikern med lime. (veganvänlig) 69kr

Dryckesförslag: Pere Magloire 12y Calvados & kaffe

CAMPARI & CITRON

Citronsorbet med campari-topping och vaniljwafers. 64kr

Dryckesförslag: Ron Eminente & kaffe

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