

SMÅRÄTTER

VITLÖKSCIABATTA 79

Mozzarella- och cheddargratinerad vitlöksciabatta. Serveras med aioli.

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

VECKANS SOPPA 75

Fråga personalen. Serveras med rostat bröd.

Öl: Omnipollo Pilsner **Vin:** Masi Pere Selecció Brut Cava

SVAMP PÅ SURDEGSBRÖD 79

Fräst blandsvamp i olivolja med vitlök och timjan. Serveras på rostat surdegsbröd.

Öl: Carlsberg Export **Vin:** Laborie Sauvignon Blanc

CARPACCIO 98

Carpaccio på oxfilé. Serveras med Västerbottensostcremé, lingon, riven Parmigiano Reggiano och rostade pinjenötter.

Öl: Belhaven Twisted IPA **Vin:** Tommasi Ripasso

OST & CHARKBRICKA 99

Svensk lufttorkad karre och skinka, salami, Västerbottensost och brieost. Serveras med marmelad och husets fröknäcke med flingsalt.

Öl: Bryggverket 41337 Session Pale Ale **Vin:** Tommasi Ripasso

BISHOP'S SNACKSTALLRIK 198

En pubklassiker! Plocktallrik med två sorters korb, osttärningar, marinerade grönsaker, saltgurka, lantchips, salsa och aioli.

Öl: Fuller's ESB **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

RAGGMUNK 178

Våra omtyckta raggmunkar. Serveras med stekt fläsk och rårörda lingon.

Öl: Budvar **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

CAESARSALLAD 189

Romansallad med grillad kyckling, bacon, krutonger och hyvlat parmesan. Serveras med en smakrik Caesardressing.

Öl: Erdinger Hefe **Vin:** Laborie Sauvignon Blanc

BISHOPS VEGAN BURGER 196

Gourmet sojaburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och hamburgerdressing. Serveras med pommes frites och saltgurka.

Öl: Carlsberg Export **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis

BISHOPS CLUBSANDWICH 218

Två våningar med kycklingfilé, bacon, tomat och dressing. Serveras med pommes frites, saltgurka och coleslaw.

Öl: Belhaven Twisted IPA **Vin:** Baron de Ley Reserva

FISH'N CHIPS 219

Traditionell engelsk rätt! Friterad kolja med pommes frites, sallad, citron, mosade gröna ärtor och remouladesås. Går att få vegansk.

Öl: Spitfire ale **Vin:** Piumarossa Chardonnay

GRILLOUMI BURGER 219

Grilloumiburgare med bröd, krispig sallad, biffomat, picklad rödlök och dressing. Serveras med pommes frites, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: Lagunitas IPA **Vin:** Signature Riesling

BISHOPS BURGER 220

150 grams gourmetburgare av svenskt nötkött. Med bröd, sallad, biffomat, picklad rödlök, ost och dressing. Pommes, aioli, coleslaw och saltgurka.

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

SICILIANSK GNOCCHI 179

Gnocchi fräst i olivolja med spenat, cocktailtomater, vitlök och oregano. Toppad med pareveggioost. Vegansk.

Öl: Bishops Finger Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

BISHOPS TOAST 225

Grillad fläskfilé på en skiva surdegsbröd. Toppad med bacon, bearnaisesås och vit sparris. Serveras med pommes frites och sallad.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

TOSCANSK GRYTA, PEPOSO ALLA FORNACINA 249

Värmande långkokt högrevsgröda i rött vin med smaker av salvia och vitlök. Serveras med potatispuré.

Öl: Peroni Nastro Azzurro Vin: Masi Masianco Pinot Grigio

CAMEMBERT CHEVALIER 268

Ugnsbakad camembert, 250 gram. Serveras med rostad surdegsbröd, olivolja, honung och flingsalt.

Öl: Chimay Dorée Goud Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve

FJÄLLRÖDINGFILÉ 275

Smörstekt rödingfilé. Serveras med potatispuré, pak choi, Sandefjordsås och citron.

Öl: Erdinger Hefe Vin: Laborie Sauvignon Blanc

BISHOPS SPECIAL 279

Grillad 200 grams entrecôte. Serveras med de klassiska tillbehören: bearnaisesås, pommes frites och sallad.

Öl: Fullers ESB Vin: Tommasi Ripasso

MÖRAD RYGGBIFF 325

Grillad ryggbiff 200 gram. Serveras med potatisgratäng och en mustig rödvinssås.

Öl: Lagunitas IPA Vin: Black Stallion North Coast Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

SAFFRANSTRYFFEL MED COGNAC 39

Vår egen tryffel med saffran och Martell VS.

Dryckesförslag: Baileys Irish Cream

FRITERAD CAMEMBERT 75

Friterad camembert med hjortronsylt och vaniljglass.
(Endast en kula vaniljglass 35 kr)

Dryckesförslag: Ardbeg Ten

TRE SORTERS OSTAR 78

Västerbottensost, brieost och riddarfilé. Serveras med marmelad.

Dryckesförslag: Tommasi Ripasso

CRÈME BRÛLÉE 79

Klassisk crème brûlée med smak av vanilj.

Dryckesförslag: Grönstedts Monopol VSOP

JORDGUBBSTARTELETT 79

Vegansk jordgubbstartelett med vaniljkräm.

Dryckesförslag: The Glenlivet 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