

SMÅRÄTTER

BURRATA	99:-
Burrata, tomatsallad, honungsvinegrette	
<i>Öl: Syrlig öl Vin: La Tourelle du Cavalier Viognier 2020, Frankrike</i>	
FRITERAD POTATIS	88:-
Rödlök, forellrom, crème fraîche	
<i>Öl: Veteöl Vin: La Tourelle du Cavalier Viognier 2020, Frankrike</i>	
VISPAD RICOTTA	78:-
Surdegsbröd, honung, rostade hasselnötter, tryffelsalami, rosmarin	
<i>Öl: Mellanmörk lager Vin: Allesverloren Shiraz 2018, Sydafrika</i>	
GURKSALLAD	68:-
Sesam & chilivinegrette, vårlök, rostade jordnötter, rostad lök (veganvänlig rätt)	
<i>Öl: Lager Vin: Robert Klingenfus Riesling 2020, Alsace Frankrike</i>	
FISKKROKETTER	92:-
Friterade kroketter med kimchidipp	
<i>Öl: I.P.A. alt American Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2020, Sydafrika</i>	
OST & CHARK (HALV)	115:-
Svenska charkuterier och ostar, cornichons	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2020, Sydafrika</i>	
OST & CHARK (HEL)	230:-
Svenska charkuterier och ostar, cornichons	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc 2020, Sydafrika</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE 200GRAM 258:-

Svensk entrecôte, sotad vårlök, citron & svartpepparsmör

Öl: Session-I.P.A. Vin: Baron de Ley Reserva 2017, Rioja Spanien

PIZZA BIANCO 118:-

Örtcrème, konfiterad vitlök, grillad sparris, tomat, kronärtskocka, ruccola,
(veganvänlig rätt)

Öl: Lager Vin: Mont-Redon Côtes-du-Rhone Réserve 2019, Frankrike

KONFITERAD ANKA 224:-

Sparrissallad, rädisa, honungsvinegrette, valnötter, tomat, ruccola,
kronärtskicka

*Öl: Amber Ale altr. Pale Ale Vin: Mont-Redon Côtes-du-Rhone Réserve
2019*

HANTVERKSKORV 198:-

Svensk salsiccia, ljummen potatissallad med sparris, rädisa, tomat,
örtcrème, rostad lök

Öl: Saison Vin: Clay Creek Pinot Noir 2018, Kalifornien Amerika

TORSKRYGG 210:-

Saffran & skaldjursbuljong, brynt smör, bräserad spetskål, rostad tomat

Öl: Pilsner Vin: La Tourelle du Cavalier Cinsault Rosé, Frankrike

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH & CHIPS 198:-

Gurk och pepparrottsdressing, citron, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. American Pale Ale **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc 2020, Sydafrika

HÖGREVSBURGARE 198:-

Dressing, stekt lök, rostad lök, sallad, lagrad cheddar

Öl: I.P.A. alt. Pale ale **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon 2019, Amerika

VEGANSK BURGARE 188:-

Sojaproteinburgare, dressing, stekt lök, rostad lök, sallad, veganost, pommes frites

Öl: I.P.A. alt. American Pale Ale **Vin:** Baron de Ley Reserva 2017, Rioja Spanien

SPARRISSALLAD 148:-

Grillad sparris, rädisa, honungsvinegrette, valnötter, tomat, ruccola, kronärtskocka

Öl: Veteöl

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VARM MUNK 68:-

Vaniljglass, kompott på blåbär och rabarber

Dryckesförslag: Rött portvin

DULCE DE LECHE-PARFAIT 68:-

Rostade Marconamandlar, rårörda blåbär

*Dryckesförslag: Söt porter/stout alt. rött portvin eller
Champagne*

VANILJGLASS 52:-

Maräng, chokladsås, kanderade nötter (veganskt variant finns)

Dryckesförslag: Cider alt. mousserande vin

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