

SMÅRÄTTER

CHARKUTERIER OCH OST (G,L,B) 95:-

Oliver och kex

Öl: Spitfire **Vin:** Baron de Ley Rioja

RÅKMACKA (G,SK,Ä,SE) 199:-

Surdegbröd, 80g räkor, ägg, majo, sparris, sallad och rödlök

Öl: Budvar **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

SMØRREBRØD (G,Ä,SE,F) 75:-

Danskt rågröd, lax, majo, ägg, picklad lök och krasse

Öl: Ommipollo Pils **Vin:** Masi Pinot Grigio

SMØRREBRØD (G,SE) 75:-

Danskt rågröd, chark, örtpotatis, picklad silverlök och friterad palsternacka

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

SMØRREBRØD (G,SE) 75:-

Danskt rågröd, avokado, morot, picklad silverlök, örtpotatis, friterad palsternacka (vegan)

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Piumarossa Chardonnay

GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B) 99/198:-

Klassisk plocktallrik på Bishops Örebros vis! Gurka, morot, ost och pepparsalami i stavar. Serveras med nachos och vitlöksdipp

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa Chardonnay

DIPSÅS (5CL) 20:-

Vitlök (L,Ä,S), Tryffelmajon (Ä,SE), Bearnaise (Ä), Chipotledressing (SE, vegan), BBQ-sås (SE, vegan), Dansk remoulade (Ä,SE)

ALLERGENER: B=BALJVÄXTER, F=FISK

G=gluten, L=laktos, M=mjöl, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

LAXSALLAD OCH PAJ (F,Ä,M,G,SE) 235:-

Sallad med egenrökt lax, ägg, sparris, avokado, rödlök, dill, senapsdressing serveras med purjolökspaj

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Domaine de Vauroux Chablis

FISH AND CHIPS (G,F,Ä,SE) 205:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk, picklade grönsaker, dansk remouladsås och krispiga pommes

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa Chardonnay

NOTHING F!SHY AND CHIPS (G,SE) 190:-

Tempurapanerad filé, picklade grönsaker, kaprissås och pommes (vegan)

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa Chardonnay

FLÄSKSCHNITZEL (G,S,Ä) 230:-

Serveras med örtekryddad friterad småpotatis, rödvinssky, varm bönsallad och bearnaise

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Clay Creek Pinot Noir

STEAK SANDWICH (G,SE) 255:-

Grillad biff på surdegsbröd, chipotledressing, sallad, tomat, lök, BBQ-sås och pommes

Öl: Mikkeller Burst IPA **Vin:** Black Stallion Cabernet Sauvignon

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER: B=BALJVÄXTER, F=FISK

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD (G,Ä,M,F,B,(SK)) 185:-

Med räkor eller cajunkyckling (eller en mix av båda) krutonger, rödlök, hyvlad parmesan och rostad bacon

Öl: Omnipollo Pils Vin: Masi Pinot Grigio

BISHOPS SOJABURGARE (SB,G,SE) 190:-

Chipotledressing, sallad, rödlök, tomat, pommes och BBQ-sås (vegan)

Öl: Örebro Bryggerhus KIOSK IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (G,M,Ä,SE) 195:-

Väddö cheddarost, tryffelmajo, sallad, rödlök, tomat, pommes och bearnaise

Öl: Örebro Bryggerhus KIOSK IPA Vin: Mont-redon Côtes du Rhône

ALLERGENER: B=BALJVÄXTER, F=FISK

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BROWNIE (N,G) 75:-

Chokladglass, krossad Oreo och färska bär (vegan)

Dryckesförslag: Tails Espresso martini 162:-

EN KULA GLASS (L) 65:-

Med grädde, jordgubbar och chokladsås

Dryckesförslag: Spriteriet hallonlikör 39:-/cl

TRYFFEL (G,Ä,L,N,MA) 35:-

Välj mellan Salt & Kola, Hallon & Kola och Rom & Kola

Dryckesförslag: Kolla in våra hyllor med stout!

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