

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 79
Ciabatta gratinerad med ost, serverad med aioli.
Öl: Budejovicky Budvar Vin: Kumala Red Classic
- SALLAD CAPRESE** 89
Klassisk sallad med tomat, mozzarella, basilika och olivolja. Serverad med spicy gazpacho.
Öl: Fullers EB Vin: Tommasi Baciorosa
- OXTARTAR** 89
Tartar på nötkött med pepparrotsmajonäs, kapris, schalottenlök och friterad potatis.
Öl: Bitburger Pils Vin: Prosecco Terra Serena
- BÖNOR PÅ TOAST** 89
Ragu på vita bönor serverad på toast. (Vegansk)
Öl: Bombardier brown ale Vin: Tommasi Graticcio
- BISHOPS OST & CHARK** 1 PERS 99 / 2 PERS 198 / 3 PERS 297
Plocktallrik med kökets val av charkuterier, ostar och marmelad. Serveras med bröd.
Öl: Chimay Triple Vin: Allesverloren Shiraz
- GETOST-TARTE** 99
Serverad med fikon-och rödlöksrelish samt sesamsås.
Öl: IPA Vin: Tommasi Ripasso

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- BRÄSSERAD FLÄSKSIDA** 199
Serverad med rödkål, konfiterad schalottenlök, rostad potatis och stekta äpplen.
Öl: Bitburger pilsner Vin: Tommasi Graticcio
- UGNSBAKAD TORSK** 199
Serverad med brynt smör, rödbetor, kaptis och färskpotatis.
Öl: Chimay tripel Vin: Riesling
- ROSTAD BLOMKÅL** 179
Serverad med stekt svamp, picklad lök, BBQ-sås och potatissallad.
(Vegansk)
Öl: Budejovicky Budvar Vin: Tommasi Graticcio
- SALLAD** 179
Grönsallad, rökt anka, portabello och krutonger
Öl: Bombardier Brown Ale Vin: Kumala Cape Red
- MÅNADENS HUSMAN** 169
Fråga personalen vad vi serverar denna månad.
Öl: Varierande, beroende på vilken rätt som serveras. Vin: Varierande beroende på vilken rätt som serveras.

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE 289

200 gr. entrecôte serverad med körsbärstomat, konjaksås och stekt potatis.

Öl: Fullers ESB Vin: Black Stallion cabernet sauvignon.

FISH & CHIPS 209

Brittisk klassiker. Friterad a`la minute. Serverad med tartarsås, pommes frites och en liten sallad.

Öl: Fullers ESB Vin: Tommasi Adorato.

KYCKLING TAGINE 199

Nordafrikansk kycklinggryta serverad med pitabröd.

Öl: IPA Vin: Allesverloren shiraz

HAMBURGARE 189

Bishops klassiska hamburgare gjord på högre. Toppad med bacon, tomat, lök, ost och majonäs. Serverad med dipp och pommes frites.

Öl: Budevovicky Budvar Vin: Kumala red cape classic

KIKÄRTS- OCH MAJSBURGARE 179

Toppad med chipotlemajonäs, sallad, sötd jalapeno. Serverad med dip och pommes frites. (Vegansk)

Öl: Twisted Thistle Vin: Tommasi Graticcio

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MÖRK CHOKLADBROWNIE 59

Toppad med chokladganache.

Dryckesförslag: Imperial stout.

MOROTSKAKA 89

Serverad med citroncreme.

Dryckesförslag: Barley Wine

BLÅBÄRSTRIFLE 99

Sockerkaka, blåbärssås och mascarponekräm.

Dryckesförslag: Barley wine.

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

DRYCK

Vi har ett gediget sortiment av drycker som ständigt utvecklas och guidar dig gärna.

FAT

Budejovický Budvar Tjeckien 50 cl	79
Eriksberg karaktär Sverige 40 cl	76
Guinness Irland 50 cl	82
Twisted Thistle IPA Skottland 40 cl	76
Fullers ESB 40 cl	82
Erdinger Veteöl Tyskland 50 cl	84
Bitburger Pilsner Tyskland 40 cl	76
Oppigårds Grim Lager 40 cl	76
Chimay Tripel Belgien 27 cl	88
Northen Light (Eget bryggeri) 30 cl	88
Samuel Adams Lager USA 40 cl	76
Bombardier Brown Ale UK 40 cl	78
Kronenburg Blanc Veteöl 40 cl	76
..... fler finns.	

FLASKÖL

Omnipollo Rocky Road Imp Stout 33	159
C.A.D Peche mortel 33 cl	109
Anchor Old Foghorn Barley wine 33	89
Boon Oude guez Belgien 37,5 cl	129
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Sommersby Björnbär/Päron 33 cl	79
Magners Äpple Draft Irland 50 cl	84
Boulard Äpple Frankrike 33 cl	89

WHISKY

Johnnie Walker Red Blended	21/cl
Glengoyne 12 år Speyside	34/cl
Cragganmore 12 år Speyside	30/cl
Ardbeg 10 år Islay	34/cl
Old Pulteney 12 år Highland	30/cl
Michters Bourbon	38/cl
..... vi har 350 sorter.	

AVEC

Delamaine Vapor	103/cl
Martell VS	23/cl
Amrut Two Indies Rhum	32/cl
Bruxo #2 Mescal	54/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	138
Kaffe Karlsson	138

ALKOHOLFRIIT

Clausthaler Lager	59
Brooklyn Lager	59
Mikkeller Drinkin in the sun/snow	59
Läsk	32
Sommersby Äpple	59
Champagne Rickard Juhlin 20 cl	79
Vin Nature Rött/Vitt	59

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Elite Deutz 119/799

Prosecco Terra Serena 89/435

RÖTT

Tommasi Graticcio 105/425
*70% Corvina veronese, 20%
Italien*

Black Stallion 125/499
*Cabernet Sauvignon
USA*

Allesverloren 105/425
*Shiraz
Sydafrika*

Waipara Hills 105/425
*Pinot Noir
Nya Zeeland*

Tommasi Ripasso, Superiore DOC 115/475
*70% Corvina veronese, 25%
Italien*

Three Finger Jack 105/425
*Zinfandel
USA*

VITT

Tommasi Adorato 105/425
*90% Garganega 10% Chardonnay
Italien*

Domaine de Varoux 105/425
*Chardonnay
Frankrike*

Robert Klingenfus 105/425
*Riesling
Frankrike*

Allesverloren 105/425
*Chenin Blanc
Sydafrika*

Zonnenbloem 105/425
*Sauvignon Blanc
Syafrika*

ROSÉ

Tommasi Bacirosa 85/350
*60% Corvina Veronese, 30%
Italien*

La Tourelle 85/350
*Cincault
Frankrike*

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

THE BISHOPS ARMS

Vi på The Bishops Arms är stolta över vårt breda utbud av dryck som vi vågar påstå är ett av norra Europas bredaste. Sedan 1993 har vi varit med och bidragit till att nya producenter, bland annat flertalet mikrobryggerier, kommit fram i Sverige. Namnet The Bishops Arms valdes på vår första pub i Västerås tack vare närheten till domkyrkan och Biskopsgatan.

Sedan starten har vår mysiga gastropub varit mycket omtyckt. Vi växer hela tiden och är nu 41 stolta gastropubar i Sverige. Vi driver även sju Hotel Bishops Arms som servas från puben där du checkar in.

Hitintills finns hotellen i Kiruna, Piteå, Mora, Lund Strängnäs, Köping och Kristianstad.

LITEN ÖLGUIDE

Öl är en uråldrig dryck som bibehållit sin popularitet i flera tusen år. I Sverige bryggdes första ölen omkring 400–600 talen e Kr. Dagens trendiga mikrobryggerier kan alltså stoltsera med anor från tidig järnålder.

Öl är idag världens mest konsumerade alkoholprodukt och hör också till dem som innehåller flest smakfaktorer. Detta bekräftas av 2000-talets stora uppvaknade intresse för öl och gastronomi. I Sverige har vi över 340 bryggerier vilket gör oss till det bryggeritätaste landet i världen.

Ljus Lager:

En underjäst öl, ofta torr med lätt till halvfyllig smak. Passar som sällskapsdryck eller till lättare mat

Ale:

Överjäst öl, oftast mellanmörk med halvfyllig karaktär. Lämplig till köträtter och grytor

Brown Ale:

Tydlig brun färg, ofta med en nötig karaktär. Till en efterrätt med nötter eller hamburgaren?

Pale Ale:

Ljusare variant av Ale, idag ofta viss beska, men bra som törstsläckare

IPA:

Beskare/humligare variant av Pale Ale. Många är disiga, med en tydlig citruskaraktär

APA:

Ursprungligen en mycket ljus, lätt och humlig öl. Nu är den snarlik IPA, men inte lika humlig

New England IPA:

Ofiltrerad IPA, ibland med tillsatt laktos. Rund, fruktig med aromatisk humlebas

DIPA:

Dubbel-IPA. Högre alkoholhalt och beska. Ofta en tydlig sötma från alkoholen

Stout:

Svart och fyllig. Tidigare alltid torr, men nu kan den vara söt. Ostron eller chokladdesserter passar till denna

Porter:

Svart, söt och fyllig. Passar perfekt till chokladdesserter eller för sig själv efter maten

Veteöl:

Lätt med lite beska, ofta grumlig. Dricks gärna varma sommardagar eller till fläskrätter

LITEN WHISKYGUIDE

Vi har ett brett utbud av whisky från stora delar av världen, även om den skotska lever kvar som storfavorit i Sverige sedan många år. På senare år har även svenska destillerier börjat leverera whisky av god kvalitet.

Highland:

Ofta sherryfatkaraktär med mjuk avrundning. Glenmorangie och Dalmore kommer härifrån

Lowland:

Detta distrikts whiskys har ofta en lättare, lite gräsigare karaktär. Mest känt idag är Auchentoshan

Islay:

Rökbombernas hemort! Härifrån har du kända destillerier såsom t ex Ardbeg och Bowmore

Campbeltown:

Skottlands minsta distrikt, men har man Springbank behöver man kanske inga fler?

Islands:

Samlingsnamn för öarna runt kusten med destillerier som Highland Park

Speyside:

Del av Highlands, ofta mjuk avrundning med tydlig sherryfatskaraktär. The Macallan är mest känd

Bourbon:

Alltid lagrade på nya fat vilket ger en parfymerad stor arom. Makers Mark är stiltypisk

Blended:

En enklare whiskystil med stor variation. Kända märken är Famous Grouse och Johnnie Walker

Irland:

Gärna lite lättare, rundare och sötare whisky. Jameson är den mest kända

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

SMALL COURSES

GARLIC BREAD	79
Ciabatta gratinated with cheese, served with aioli.	
<i>Beer: Budejovicky Budvar Wine: Kumala Red Classic</i>	
BISHOP'S CHEESE & CHARCUTERIE	1 PERS 99 / 2 PERS 198 / 3 PERS 297
Chef's choice of charcuteries, cheese and marmalade. Served with bread.	
<i>Beer: Chimay Tripel Wine: Allesverloren Shiraz</i>	
BEEF TARTAR	99
Tartar of beef with horseradishmayonnaise, capers, shallots and shoestring potatoes.	
<i>Beer: Bitburger Pils Wine: Prosecco Terra serena</i>	
SALAD CAPRESE	89
Classic caprese with tomato, mozzarella, basil & oliveoil. Served with spicy gazpacho.	
<i>Beer: Fullers ESB Wine: Tommasi Baciorosa</i>	
GOATS CHEESE TART	99
Served with a fig and red onion relish & sesame sauce.	
<i>Beer: IPA Wine: Allesverloren Shiraz</i>	
BEANS ON TOAST	89
White bean ragout on toast. (Vegan)	

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

MAIN COURSES

- BRAISSED PORK BELLY** 199
Served with red cabbage, confit shallots, roasted potatoes and pan fried apples.
Beer: Bitburger Pils Wine: Tommasi Graticcio
- COD** 199
Served with browned butter, beetroot, capers and new potatoes.
Beer: Chimay Tripel Wine: Riesling
- SALAD** 179
Smoked duck, portabello mushrooms, green salad and croutons.
Beer: Bombardier Brown Ale Wine: Kumala Cape Classic
- CHICKEN TAGINE** 199
North African chicken stew. Served with pita bread.
Beer: IPA Wine: Allesverloren Shiraz
- DISH OF THE MONTH.** 169
Ask the staff what gives this month.
Beer: Various, depending on what course. Wine: Various, depending on what course

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

MAIN COURSES

FISH N´CHIPS	209
Beer battered fish with tartare sauce, fries & a little salad.	
<i>Beer: Fullers ESB Wine: Tommasi Adorato</i>	
RIB EYE	289
200gr Rib Eye with cherry tomatoes, cognac sauce and pan fried potatoes	
<i>Beer: Fullers ESB Wine: Black Stallion Cabernet Sauvignon</i>	
ROASTED CAULIFLOWER	179
With garlic mushrooms, pickled onion, BBQ sauce and potato salad. (Vegan)	
<i>Beer: Budejovicky Budvar Wine: Tommasi Graticcio</i>	
CHICK PEA-AND SWEETCORN BURGER	179
Topped with chipotle mayo, salad, candied jalapeno, fries and dip sauce.	
<i>Beer: Twisted Thistle Wine: Tommasi Graticcio</i>	
HAMBURGER	189
Bishop´s burger. 160gr chuck burger topped with salad mayo, onion, tomato, bacon, cheese. Served with fries and dip sauce.	

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

SOMETHING SWEET

DARK CHOCOLATE BROWNIE 59

Topped with ganache.

Beverage suggestion: Imperial stout.

CARROT CAKE 89

Served with lemon cream.

Beverage suggestion: Barley Wine.

BLUEBERRY TRIFLE 99

Blueberry sauce, pound cake and mascarpone cream.

Beverage suggestion: Barley Wine

We have a wide range of spirits and will gladly guide to a suitable avec.

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

DRINKS

We have a wide range of beverages that is constantly developing and we will gladly guide through our selection.

DRAUGHT

Budejovicky Budvar Lager 50 cl	79
Eriksberg Karaktär Swe 40 cl	76
Guinness Irland 50 cl	82
Twisted Thistle IPA Scotland 40 cl	76
Fullers ESB 40 cl	82
Erdinger Weisse Germ. 50 cl	84
Oppigårds Grim Lager Swe. 40 cl	76
Bitburger Pils. Germ. 40 cl	76
Chimay Tripel Belg. 27 cl	88
Northen Light (In House brew.) 30 cl	88
Samuel Adams Lager USA 40 cl	76
Bombardier Brown Ale UK 40 cl	76
Kronenburg Blanc Fra. 40 cl	76

..... and more.

BOTTLED BEER

Omnipollo Rocky road imp stout 33	159
C.A.D Peche de Mortel 33 cl	109
Anchor Old foghorn Barley Wine 33	89
Boon Oude Gueze 37,5 cl	129

..... Welcome to take a peek inside the beer fridge.

CIDER

Sommersby Pear 33 cl	79
Magners Apple Draft 50 cl	84
Boulard Apple 33 cl	89

WHISKY

Johnnie Walker Red. Blended	21/cl
Glengoyne 12 yo	34/cl
Cragganmore 12 yo	30/cl
Ardbeg 10 yo	34/cl
Old Pulteney 12 yo	30/cl
Michters Bourbon	38/cl

..... We have a selection of 350 kinds of whisky.

AVEC

Delamaine Vapor	103/cl
Martell VS	23/cl
Amrut Two Indies Rhum	32/cl
Bruxo #2 Mescal	54/cl

COFFEE DRINKS

Irish Coffee	138
Kaffe Karlsson	138

ALCOHOL FREE

Claustahler Lager	59
Brooklyn Lager	59
Mikkeller Drinkin in the sun/snow	59
Soda	32
Sommersby Apple	59
Champagne 20cl	79
Red/White Wine	59

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

WINE

CHAMPAGNE

Elite Deutz 119/799

Prosecco Terra Serena 89/435

RED

Tommasi Graticcio 105/425
Corvina Veronese, Rondinella, Merlot
Italy

Black Stallion 125/499
Cabernet Sauvignon
USA

Allesverloren 105/425
Shiraz
South Africa

Waipara Hills 105/425
Pinot Noir
New Zealand

Tommasi Ripasso, Superiore DOC 115/475
Corvina Veronese, Rondinella,
Italy

Three Finger Jack 105/425
Zinfandel
USA

WHITE

Tommasi Adorato 105/425
Garganega, Chardonnay
Italy

Domaine de Varoux 105/425
Chardonnay
France

Robert Klingenfus 105/425
Riesling
France

Allesverloren 105/425
Chenin Blanc
South Africa

Zonnenbloem 105/425
Sauvignon Blanc
South Africa

ROSÉ

Tommasi Bacirosa 85/350
Corvina Veronese, Rondinella,
Italien

La Tourelle 85/350
Cincault
Frankrike

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

THE BISHOPS ARMS

We at The Bishops Arms are proud to offer a wide range of beverages that we dare to say is one of the largest in Europe. Since 1993 we have been a part of the contribution to new producers, among which many are Swedish microbreweries. We chose the name, The Bishops Arms, to our first pub in Västerås as the location is near the cathedral and the street with the same name, Biskopsgatan. The cosy gastropub became popular already from the beginning. We expand continuously and are 41 proud gastropubs in Sweden. We also run seven Hotel Bishops Arms that are served by the pub and also where you check in. So far we offer hotels in Kiruna, Piteå, Mora, Lund, Strängnäs, Köping and Kristianstad.

SHORT BEER GUIDE

Beer is an ancient beverage that has kept its popularity for thousands of years. The first Swedish brew was around 400–600 AD. Today's trendy microbreweries can with pride say that their history started in the early Iron Age. Beer is the most consumed beverage with alcohol in the world and also the drink that contains the most categories of flavours. This has been confirmed in the 21 century with the massive interest for beer and gastronomy. Just in Sweden, we have more than 340 breweries, and that is the highest brewery density in the world.

Light Lager:

Is a bottom-fermented beer, often dry with a light to medium flavour. Ideal as a social drink or accompanied with a lighter meal

Ale:

Top fermented, often brown with a medium character. Ideal for meaty stews and pots.

Brown Ale:

Golden brown colour, often with a nutty character. To be enjoyed in combination with a dessert with nuts or a burger.

Pale Ale:

A lighter style of Ale, nowadays with a touch of bitter, but ideal as a thirst quencher

IPA:

A more bitter/more hoppy style of Pale Ale. Many are hazy, with bright notes of citrus

APA:

Initially a very pale, and light hoppy beer. Now resembling IPA, but less hoppy

New England IPA:

Unfiltered IPA, sometimes with added lactose sugar. Rund, fruity with an aromatic base of hops

DIPA:

Double IPA. Higher content of alcohol and bitter. Often

with a distinct sweetness from the alcohol

Stout:

Black and rich. Before always dry, but can nowadays also be sweet. Enjoy to oysters or chocolate desserts

Porter:

Black, sweet and full-bodied. The perfect choice for a chocolate dessert or enjoyed on its own after the meal.

Wheat beer:

Light with a touch of bitter, often cloudy. Great for a warm summers day or with pork dishes.

SHORT WHISKY GUIDE

We offer a wide range of whisky from many parts of the world even if Scottish whisky is established as the favourite whisky in Sweden. During the past years also Swedish distilleries started to deliver good quality whisky.

Highland:

Often with a sherry cask character and a smooth finish. Glenmorangie and Dalmore are from here.

Lowland:

The Lowland districts produce whiskies with a gentle character, often reminiscent with a palate of grass. Best-known is Auchentoshan

Islay:

Home to the peats, here you recognize famous distilleries such as Ardbeg and Bowmore

Campbeltown:

Scotland's smallest district, but do you need any more if you have Springbank?

Islands:

A common name for whisky from the islands along the coast such as Highland Park

Speyside:

Part of the Highlands, often smooth rounding with an instinctive character from sherry casks. Macallan is the best-known.

Bourbon:

Always distilled in new barrels that add a perfumed aroma. Maker's Mark is a typical bourbon whisky.

Blended:

A balance of flavours with many variations. Famous brands are Famous Grouse and Johnnie Walker

Irland:

A lighter flavoured, smoother and sweeter whisky. Jameson is the best-known

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS