

SMÅRÄTTER

VÄSTERBOTTENQUICHE MED LÖJROM	99
Syrad grädde, rödlök, dill och citron	
<i>Öl: Tjeckisk lager Vin: Deutz Champagne</i>	
TARTE FLAMBÉ	95
Tunnbröd med havre fraiche, muskot, svamp, schalottenlök och gräslök	
<i>Öl: Tysk Weissebier Vin: Chablis</i>	
RENTARTAR I TUNNBRÖD	105
Karl Johancrème, syltad lök och krasse	
<i>Öl: Tysk pilsner Vin: Rioja</i>	
SVENSKA CHARKUTERIER OCH OSTAR	99/185
Från svenska gårdar och producenter med surdegsbröd	
<i>Öl: Belgisk ale Vin: Cabarnet Sauvignon</i>	
GETOSTCROQUETTER	89
Päronchutney	
<i>Öl: Amber ale Vin: Syrah</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- BISHOPS HÖGREVSBURGARE** 198
Dijonnäs, lagrad prästost, bacon, grönsallad, tomat, syrad lök och shoe string fries
Öl: American pale ale Vin: Syrah
- FISH N' CHIPS** 195
Pickles, senapsmajonnäs, citron och dillkryddad pommes frites
Öl: Tysk Weissebier/Engelsk Bitter Vin: Viognier
- HANTVERKSKORV** 185
Veckans val av korv och tillbehör
Öl: Engelsk Bitter Vin: Tommasi
- TORSKRYGG** 265
Vitvinsås, gravad citron, gröna ärtor och dillpotatis
Öl: Frisk Pale Ale Vin: Riesling
- GRILLAD VÄRKYCKLING** 170
Grillad gemsallad, kapis, svensk pecorino, schalottenlök och basilikacrème
Öl: Belgisk ale Vin: Rioja

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- POCHERAT OCH FRITERAT ÄGG** 165
Grillad grönsparis, avokado, endive, tomat, krutonger och puffad quinoa
Öl: Frisk pale ale Vin: Riesling
- ÖXRULLADER MED GRÖNPEPPARSÅS** 225
Rårörda vinbär, potatispuré, morot, persilja och rostad lök
Öl: Session IPA Vin: Cabernet Sauvignon
- SOJABURGARE** 189
Dijonnäs, grönsallad, tomat, syrad lök, avokado och shoe string fries
Öl: American pale ale Vin: Chablis
- BISHOPS POKÉ** 125
Sötpotatis, avokado, gurka, mango, vårlök, edamamebönor, koriander, mynta med soja och sesamdressing
Öl: Berliner Weissebier Vin: Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CITRON TARTE	85
Hallon och maräng	
<i>Dryckesförslag: Sauternes / Vodka</i>	
CRÈME BRULÉ	89
Getost	
<i>Dryckesförslag: Sauternes / Rom</i>	
FRITERAD BANAN MED HEMGJORD NUTELLA	95
Coco och mango	
<i>Dryckesförslag: Sauternes / Rom</i>	

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

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 köttretter 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