

# SMÅRÄTTER

## OST & CHARK ..... 119/229

Ost och Charkuterier serveras med hemgjord marmelad, levermousse, kapris och friterat tunnbröd

*Öl: Chimay Blå Vin: Allesverloren Chenin Blanc*

## HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA ..... 115

Serveras med rökta beluga linser, citrusrom, forellrom och hummeremulsion

*Öl: Espiga Blonde Ale Vin: Elite Deutz Champagne*

## RÅBIFF ..... 115

Serveras på briochekrutong med äggula, friterad lök, tryffelmajonnäs, scharlottenlök, örtolja, vattenkrasse och torkad surkål

*Öl: Kona Big Wave Vin: Allesverloren Shiraz*

## NYGRÄDDAT FLATBREAD ..... 79

Serveras med parmesan och örtolja

*Öl: Husaren Lager Vin: Domaine De Vauroux Chablis*

## CRISPY CHIKEN LOLLIPOP ..... 89

Heta kycklingvingar serveras med polentacremé, syrlig äpple -och sellerisallad och sichuansås

*Öl: Innis & Gunn Session IPA Vin: Kumala White*

## ROSTAD MAJSKOLV ..... 65

Serveras med het vitlöksolja, aqua faba aioli och torkad surkål

*Öl: Beavertown Gamma ray Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## MUSTIG SVAMPBULJONG ..... 89

Serveras med bakad rotselleri och sojapicklad lök

*Öl: Fuller's ESB Vin: Chablis*

## FRITERAD FILLIOSTUS ..... 99

Serveras med polentacremé, syrlig äpple -och sellerisallad och sichuansås

*Öl: Säbyholms Lager Vin: Robert Klengenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## HALSTRAD RÖDING ..... 259

Serveras med beluga linser, potatispuré, brynt salviasmör, primörer, forellrom, citrusrom, och hummeremulsion

*Öl: Kronenburg 1664 Blanc Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## KLASSISK GULASCH ..... 169

Serveras med bröd och crème fraiche

*Öl: Budejovicky Budvar Vin: Allesverloren Chenin Blanc*

## RÅBIFF ..... 259

Serveras på briochekrutong med gravad äggula, tryffelmajonnäs, friterad lök, vattenkrasse, torkad surkål och hemgjorda pommes

*Öl: Ocean Järntorget Arbetarporter Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

## RYGGBIFF À LA "RYDBERG" ..... 285

Ryggbiff med örttäckte serveras med bränd konfiterad lök, gravad äggula, senapssmör, pepparrot, potatiskrutong och rödvinsås

*Öl: Fuktig IPA Vin: Tommasi Appassionato*

## RÅDJURSKORV ..... 199

Serveras med potatispuré, bakad rotselleri, svamp, friterad lök, rödvinsås, pumpacremé och svartavinbär

*Öl: Ocean Järntorget arbetarporter Vin: Allesverloren Shiraz*

## GRILLAD PLUMA ..... 219

Rapsgris serveras med potatiskrutong, äppelchutney, friterad savoykål, succotash, dragonmajonnäs och chimichurrisky

*Öl: Bitburger Pilsner Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## FALAFEL ..... 179

Serveras med syrlig selleri och -äppelsallad, succotash, chimichurri och aqua faba Veganvänlig

*Öl: IPA Vin: Tommasi Appassionato*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VARMRÄTTER

## SHAKE N' BURGER ..... 185/259

Smash Burger på 100g med friterade pickles, 2xost, ölbrässerad lök, tryffelmajonnäs, hemgjorda pommes och milkshake Vanilj/Choklad/Bär

*Öl: Bitburger Pilsner Vin: Kumala Red*

## HÖGREVSBURGARE ..... 185

En 160g högrevsburgare med pretzelbröd, tryffelmajonnäs, ostchips, soltorkadtomataioli, kattsup, cocktailtomatsalsa och hemgjorda pommes

*Öl: Twisted Thistle Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*

## FILLIOSTUSBURGARE ..... 185

Serveras med pretzelbröd, tryffelmajonnäs, sallad, soltorkadtomataioli, kattsup, cocktailtomatsalsa och hemgjorda pommes

*Öl: Säbyholms Lager Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*

## FISH AND CHIPS ..... 189

Dagens fångst serveras med forellrom, grönkål, ärtor och citrussmetana och hemgjorda pommes

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Allesverloren Chenin Blanc*

## MAC'N CHEESE FRIED CHICKEN ..... 189

Mac'N Cheese Bowl serveras med panerat kycklinglår, färsk jalapeno, succatash och tortilla chips

*Öl: IPA Vin: Baron De Ley Rioja*

## KRÄMIG SALLAD ..... 179

Rostad majs/Panerad kyckling/Fillios tus serveras med syrliga primörer, linsotto på belugalinser, körsbärstomatsalsa, morot och aqua fabaioli

*Öl: Pale Ale Vin: Robert Klengenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**LITEN MUMSBIT** ..... 39

Choklad eller lakrits som passar utmärkt till avec eller kaffe

*Dryckesförslag: Rom/Whisky/Cognac*

**CREME BRULÉ** ..... 79

Serveras med päronsorbet

*Dryckesförslag: Dessert Vin*

**KEY LIME PIE** ..... 79

Serveras med italiensk maräng, lemoncurd, limesnö och citronmaräng

*Dryckesförslag: Dessert Vin*

**BLACK FOREST GATEAU** ..... 79

Chokladkaka serveras med körsbär och körsbärssorbet och hallonsnö

*Dryckesförslag: Rom*

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

Bitburger Pilsner 40 cl	75
Budejovický Budvar 40 cl	75
Carlsberg Hof 40 cl	75
Erdinger Weissbier 30 cl	65
Eriksbergs Karaktär 40 cl	79
Guinness 50 cl	85
Husaren Lager 30 cl	75
Innis & Gunn 40 cl	79
Staropramen Granat 40 cl	79

Fråga gärna om våra gästkrantar

..... fler finns.

## FLASKÖL

Brooklyn East India Pale Ale 33 cl	79
Brooklyn Lager 33 cl	75
Kronenburg Blanc 33 cl	79
Ska Modus Hoperandi 33 cl	79

..... kika gärna i ölkylen.

## CIDER

Somersby Pear/Apple/Rosé 33 cl	79
Magners Pear/Apple/Berry cl	79

## WHISKY

Ardbeg 10y	34/cl
Bowmore 12y	24/cl
Bulliet Bourbon/Rye	24/cl
Glenmorangie 10y	32/cl
Highland Park 12y	25/cl
Laphroaig 10y	26/cl

..... vi har ca. 120 fler sorter.

## AVEC

Boulard Calvados Pays d' Auge	26/cl
Grönstedts Monopole Cognac VSOP	24/cl
Sarpa Di Poli Grappa	25/cl
Zacapa 23	34/cl

## KAFFEDRINKAR

Irish Coffe	116
Kaffe Karlsson	116

## ALKOHOLFRIIT

Bitburger Drive 0,0%	39
Budvar 0,5%	39
Erdinger 0,5%	39
Eriksbergs Hovmästarlager	39
Gotlands Easy Rider	49
Sigtuna Napa Pale Ale	55
Somersby/Magners Cider	39
Vitt/Rött/Rosé/Bubbel	45

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VIN

## CHAMPAGNE

**Elite Deutz Brut Classic** 129/775  
*Chardonnay, Pinot Noir; Pinot Meunier*  
*Frisk med hög syra och elegant mousse, med härlig äppelfruktighet och mineral*

## MOUSSERANDE

**Terra Serena Prosecco Extra Dry** 99/469  
*Glera*

## RÖTT

**Kumala Cape Classic** 85/339  
*Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet*  
*Sydafrika*

**Baron De Lay** 99/399  
*Rioja*  
*Spanien*

**Black Stallion** 119/479  
*Cabernet Sauvignon*  
*USA*

**Mont Redon Cotes du Rhone** 99/399  
*Syrah, Grenache*  
*Frankrike*

**Three Finger Jack** 99/399  
*Zinfandel*  
*USA*

**Tommasi Graticcio Appassionato** 95/379  
*Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*  
*Italien*

## VITT

**Kumala Cape Classic** 85/339  
*Chenin Blanc, Muscat*  
*Sydafrika*

**Domaine de Varoux Chablis** 95/379  
*Chardonnay*  
*Bourgogne*

**Zonnebloem** 89/369  
*Sauvignon Blanc*  
*Sydafrika*

**Robert Klingenfus Signature** 99/399  
*Riesling*  
*Frankrike*

## ROSÉ

**Canti Zinfandel** 89/369  
*Primitivo*  
*Italien*

**La Tourelle du Cavlier** 89/369  
*Cinsault*  
*Frankrike*

Fråga gärna om vår fullständiga vinlista

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