

SMÅRÄTTER

- KANTARELLTOAST LITEN** 119:-
Kantarellstuvning på grillat levainbröd med lingon och västerbottenost
Allergier 1, 2
Öl: Bitburger Vin: Mont-Redon Cotes Du Rhone
- KANTARELLTOAST STOR** 179:-
Kantarellstuvning på grillat levainbröd med lingon och västerbottenost
Allergier 1, 2
Öl: Bitburger Vin: Mont-Redon Cotes Du Rhone
- ANTIPASTO LITEN** 149:-
Ost och charkbricka från endast svenska producenter med hemmagjord
fikonmarmelad och knäcke Allergier 1, 2
Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz
- ANTIPASTO STOR** 199:-
Ost och charkbricka från endast svenska producenter med hemmagjord
fikonmarmelad och knäcke Allergier 1, 2
Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz
- BOWL OF TEXAS CHILI** 119:-
Het långkokad chili på svensk högrev med smak av choklad Allergier 1,12
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato
- PUMPASALLAD** 89:-
Rostade betor och pumpasallad med chevrekräm, honung, saltrostade
solrosfrön Allergier 1 Vegetarisk
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Three Finger Jack Zinfandel
- GRILLADE ROMANHJÄRTAN** 89:-
Grillade romahjärtan med kryddstark morotskräm, örtolja och pumpafrön
Vegansk
Öl: London Pride Vin: Mont-Redon Cotes Du Rhone
- HJORTRÅBIFF** 139:-
60g Hjortråbiff, tryffelmajonnäs, friterad kapris, inlagda gulbetor rå äggula
Allergier 3
Öl: ESB Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

TEXAS CHILI 189:-

Het långkokad chili på svensk högrev med smak av choklad serveras med gräddfil, riven ost och nachos Allergier 1,12

Öl: Bitburger Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

DOVHJORTSGRYTA 199:-

Mustig dovhjortsgryta med rostad potatis och rårörda lingon

Öl: ESB Vin: Allesverloren Shiraz

HJORTINNANLÅR 229:-

Grillat hjortinnanlår med ljummen höstsallad, pumpa, potatis, grönkål och kantarellsås

Öl: Guinness Vin: Three Finger Jack Zinfandel

KRISPIGT ANKLÅR 209:-

Anklår med rostade rotfrukter, bakade fikon och het morotskräm

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Mont-Redon Cotes Du Rhone

BISHOPS HÖGREVSBURGARE 179:-

Majonnäs, sallad, tomat, het cheddar, coleslaw och pommes Allierier 1, 2

Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz

FISH AND CHIPS 179:-

Serveras med Aioli, grillad citron och pommes Allergier 6

Öl: Twisted Thistle Vin: Zonnebloem Sauvignon

FISK GRYTA 199:-

Saffransdoftande gryta, potatis, säsongens grönsaker och grillat levainbröd Allergier 2, 6

Öl: Schneider Weisse Tap 1 Vin: Allesverloren Chenin Blanc

UNGSBAKAD RÖDING 209:-

Ungsbakad röding med pressade rotfrukter, brynt smör och chevre Allergier 1, 6

Öl: Bitburger Vin: Izakaya Rose Wihno Verde DOC

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GREEN CHILI 179:-

Vegansk chili bönor, paprika, grillat surdegsbröd Allergier 2

Öl: Ayingen Celebrator Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon

BROCCOLI BURGARE 179:-

Vegansk broccoliburgare med tryffelmajonnäs, sallad, tomat, het cheddar, coleslaw och pommes Allergier 2

Öl: Bitburger Vin: Three Finger Jack Zinfandel

VECKANS SOPPA LITEN ELLER STOR 99:- 169:-

Veckans soppa ändras från vecka till vecka. Fråga personalen vad som är aktuellt för dagen

RÖDBETS BOURGUIGNON 179:-

Vegansk gryta med rödbetor morötter kikärtor champinjoner och surdegsbröd Allergi 2, 10

Öl: Staropramen Granat Vin: Allesverloren Shiraz

SÖTPOTATIS POMMES 53:-

Friterad sötpotatis pommes med riven västerbottenost

POMMES MED DIPP 53:-

Aioli, Tryffelmajonnäs, Chipotlemajonnäs eller vanlig majonnäs

ÖLKORVAR 59:-

Olika sorters ölkorvar av svenska producenter. Renkorv, Älgkorv, Chilikorv och klassisk Ölkorv

TILLTUGG TILL ÖLEN 30-45:-

Chips 35:- Nötmix 30:- Friterade Kikärtor 30:- Friterade Pickles 45:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

BROWNIE 79:-

Hemmagjord brownie med vispad grädde Allergier 1,2

Dryckesförslag: Papas Pilar mörk rom 36:-/cl

VARMA ÄPPLEN 79:-

Serveras med pajkross och vaniljvisp Allergier 1,2 Går att fås med vegansk glass

Dryckesförslag: Zacapa 23Y 36:-/cl

GLASS 79:-

Serveras med varma hjortron Allergier 1 Finns även med vegansk glass

Dryckesförslag: Amaretto Disaronno 21:-/cl

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 40 cl	69:-
Staropramen 40 cl	69:-
Budvar 50 cl	79:-
ESB 40 cl	73:-
London Pride 40 cl	73:-
Guinness 50 cl	79:-
Eriksbergs Karaktär 40 cl	69:-

..... fler finns.

FLASKÖL

Schneider Weisse 50 cl	90:-
Eriksberg 50 cl	59:-
Chimay Blå 33 cl	88:-
Duvel 33 cl	85:-

..... kika gärna i ölkylan.

ALKOHOLFRITT

Sigtuna NAPA 33cl	49:-
Brooklyn Special Effects 33cl	49:-
Clausthaler 33cl	49:-
Bitburger 30cl	49:-
Lagunitas Hoppy Refresher 33cl	49:-

CIDER

Magners 50 cl	82:-
Samuel Smith 33 cl	84:-
Bulmers Olika sorter 50 cl	89:-

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