

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	65
Med västerbottenost, mozzarella och aioli <i>Öl: Lager Vin: Riesling</i>	
CHÈVRE CHAUD	65
Serveras på salladsbädd med rödbeta och honungsdressing <i>Öl: Belgisk Ljus Ale Vin: Chardonnay</i>	
RÅRAKA PÅ SÖTPOTATIS	69
Serveras med getostkräm och rostade pumpafrön <i>Öl: Stout Vin: Allesverloren Shiraz</i>	
LÖJROMSTOAST	85
Serveras med klassiska tillbehör <i>Öl: Pilsner Vin: Mousserande</i>	
GRAVAD OXFILE	85
Serveras med pepparrotskräm, friterat tunnbröd och rårörda blåbär <i>Öl: Extra Special Bitter Vin: Cabernet Sauvignon</i>	
OST- OCH CHARKBRICKA	75/145
Husets val av ostar och charkturier, serveras med tunnbrödchips och marmelad <i>Öl: Belgisk Mörk Ale Vin: Ripasso</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

STEKT VILDAND	199
Serveras med rostade morötter, bakad kålrot och rödvinssås	
<i>Öl: Belgisk Mörk Ale Vin: Chablis</i>	
OXFILE	239
Serveras med potatisgratäng, cognacsås och haricote verts	
<i>Öl: Extra Special Bitter Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône</i>	
GRILLAD SALLAD	159
Serveras med sidfläsk, ädelost, gulbetor, bulgur, cocktailtomater och blue cheesedressing	
<i>Öl: Belgisk Ale Vin: Shiraz</i>	
STEAK SANDWICH	219
Gjord på oxfilé. Serveras med senapskräm, friterad mandelpotatis, riven pepparrot och bearnaisesås	
<i>Öl: Mellanmörk Lager Vin: Cabernet Sauvignon</i>	
HUSETS BURGARE	189
Serveras med surdegsbakat bröd, cheddarost, bacon, barbequesås, friterade jalapeños, pommes och peppardip	
<i>Öl: Storstark Vin: Cape Classic Red</i>	
FLER RÄTTER PÅ NÄSTA SIDA	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- FISH N´CHIPS** 185
Gjord på rödspätta. Serveras med mosade ärtor, pommes och kapisdipp
Öl: Extra Special Bitter Vin: Kumala Cape Classic
- RÖDING** 199
Serveras med smörslungad kulpotatis, löjrom, stekt purjolök och vitvinsås
Öl: American Pale Ale Vin: Chardonnay
- LINSBIFFAR** 159
Serveras med rostad polkabeta, picklade gulbetor, rödbetspuré och aioli
Öl: Stout Vin: Merlot
- VILDSVINSKORV** 179
Serveras med sötpotatispuré, coleslaw, hemmagjord senap, friterade betor och skysås
Öl: Guinness Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône
- HALLOUMIBURGARE** 189
Serveras med surdegsbröd, cheddarost, barbequesås, friterade jalapeños, pommes och peppardipp
Öl: Storstark Vin: Kumala Cape Classic

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

- CRÈME BRÛLÉE** 69
Serveras med hjortron
Dryckesförslag: Sauternes
- STICKY TOFFEE PUDDING** 85
Serveras med körsbär (vegansk)
Dryckesförslag: Ginger Joe
- TRE OSTAR** 69
Serveras med vår egna marmelad
Dryckesförslag: Belgisk Mörk Ale
- GRILLAD ANANAS** 69
Serveras med kolasås och vaniljkräm
Dryckesförslag: Mousserande
- CHOKLADPRALIN** 20
Olika sorter, fråga din servitör efter kvällens smak
Dryckesförslag: Baileys

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

Budvar Budejovický 40 cl	69
Staropramen Granát 40 cl	70
Erdinger Weissbier 50 cl	79
Eriksberg Karaktär 40 cl	70
Dales Pale Ale 40 cl	85
Guinness 50 cl	78
Samuel Adams Boston Lager 40 cl	79
Twisted Thistle IPA 40 cl	75
Bitburger 40 cl	70
Fullers ESB 50 cl	85

Vi reserverar oss för
tillfälliga slutförsäljningar
..... fler finns.

FLASKÖL

Weihestephaner Vitus 50 cl	99
Chimay Blå 33 cl	109
Rodenbach Alexander 33 cl	90
Jämtlands Baltic Stout 33 cl	88
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Somersby Double Press 33 cl	69
Somersby Rosé 33 cl	69
Somersby Päron 33 cl	69

WHISKY

Highland Park William the Old	69/cl
Teeling Small Batch	38/cl
Macallan Sienna	64/cl
Fettercairn Fior	42/cl
St Magdalene 75 Rare Old	157/cl
Ardbeg 10	35/cl
..... vi har 150 sorter.	

AVEC

Boulard VSOP	32/cl
Baileys	22/cl
Santa Teresa 1796	36/cl
Ron Zacapa 23y	44/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	100
Kaffe Karlsson	100

ALKOHOLFRIIT

Carlsberg	42
Gotlands Easy Rider	55
Brooklyn Special Effects	45
Briska Fläder	42
Eriksberg Hovmästarlager	41
Ginger Joe	55

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Bollinger 990
Pinot Noir; Chardonnay, Pinot Meunier
Torr, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin och nougat.

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 79/375
Glera

RÖTT

Allesverloren 85/359
Shiraz
Sydafrika

Black Stallion 115/475
Cabernet Sauvignon
USA, Napa Valley

Kumala Cape Classic 80/305
Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet
Sydafrika

Baron De Ley Grand Reserva 599
Rioja
Spanien

Mont-Redon Côtes Du Rhône 90/369
Grenache och Syrah
Frankrike

Mont-Redon Châteauneuf du Pape 599
Grenache, Syrah, Cinsault
Frankrike

Fler viner finns

VITT

Robert Klingenfus 90/369
Riesling
Frankrike

Kumala Cape Classic 80/305
Chenin Blanc och Muscat
Sydafrika

Domaine de Varoux Chablis 90/369
Chardonnay
Frankrike

OPI Mascota 95/379
Chardonnay
Argentina

50 Degree 95/379
Riesling
Tyskland

ROSÉ

La Tourelle du Cavlier 75/299
Cinsault
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 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