

# SMÅRÄTTER

**OST -& CHARKBRICKA** ..... 109:-

Kallskurna delikatesser ifrån den lokala butiken Cassise.

**Öl:** Oppigårds - Grim lager **Vin:** Three finger jack - Zinfandel

**UGNSBAKAD BIFFTOMAT** ..... 79:-

Fyllt med pesto på broccoli, brieost och balsamico.  
(Vegetarisk)

**Öl:** Budějovický Budvar **Vin:** Three finger jack - Zinfandel

**BANKAD POTATIS** ..... 69:-

Serveras med rökt paprikaröra, yogurth, toppas med frösmul.  
(Vegansk)

**Öl:** Oppigårds - Grim Lager **Vin:** Tommasi - Appasinato

**SVAMPTOAST** ..... 89:-

På surdegsbröd, toppad med västerbottenost och balsamico.  
(Vegetarisk)

**Öl:** Chimay - Röd **Vin:** Tommasi - Graticcio Appasinato

**CHEVRÉTOAST** ..... 89:-

Gratinerad getost på surdegsbröd, toppas med honung, valnötter, balsamico.  
(Vegetarisk)

**Öl:** Guinness **Vin:** Domaine de Vauroux - Chabli

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## HÖGREVSBURGARE ..... 189:-

Serveras med bröd, sallad, silverlök, bakad tomat, smält cheddarost, Jalapeño-dressing samt pommes och aioli.

*Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Kumala - Cape Classics*

## FISH N' CHIP ..... 179:-

Serveras med ärtpuré, pommes och remoulad.

*Öl: Budějovický Budvar Vin: Domaine de Vauroux - Chabli*

## MUSTIG KANINGRYTA ..... 189:-

På grädde, vitt vin och svamp.  
Serveras med vitlök- och örtslungad potatis.

*Öl: Chimay - Röd Vin: Three finger jack - Zinfandel*

## HANTVERKSKORV ..... 179:-

Serveras med potatispuré, savoykålstuvning och senap.

*Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Robert Klingenfus - Reisling*

## ÖRT- OCH VITLÖKSMARINERADE LAMMRACKS ..... 229:-

Serveras medium-rare med potatispuré och rödvinsås med smak av choklad och chili.

*Öl: Chimay - Röd Vin: Tommasi - Appassionato*

## ASIATISK FISKSOPPA ..... 169:-

Lime- och chili-osande matig fisksoppa, serveras med surdegsbröd.

*Öl: Erdinger - Hefe Vin: Robert Klingenfus - Reisling*

## PANKOPANERAD TOFU ..... 179:-

Vår populära "veganska Fish n' Chips", serveras med pommes och remoulad.

*Öl: Oppigårds - Grim Lager Vin: Robert Klingenfus - Reisling*

## MATIG SALLAD ..... 179:-

Med kallskurna charkuterier, getost, solrosfrön och balsamico.

*Öl: Bitburger - Premium pils Vin: Three finger jack - Zinfandel*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

<b>FROZEN CHEESECAKE</b> .....	79
Hallon cheesecake, serveras med bärkompott.	
<b>CHOKLADMUSSE</b> .....	69
Vegansk mousse, serveras med digestivesmul.	
<b>ÄPPLEPAJ</b> .....	79
Serveras med vaniljglass.	
<b>SORBET</b> .....	59
Hallonsorbet, serveras med frystorkade hallon.	

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

Carlsberg - Hof 40 cl	65:-
Bitburger - Premium pils 40 cl	69:-
Budějovický - Budvar 40 cl	67:-
Staropramen - Granát 40 cl	69:-
Eriksberg - Karaktär 40 cl	69:-
Guinness - Stout 50 cl	89:-
Erdinger - Hefe 50 cl	89:-
Belhaven - Twisted Thistle IPA 40 cl	79:-
Chimay - Röd 30 cl	89:-
Oppigårds - Grim Lager 40 cl	69:-
Samuel Adams, fråga personalen	
Lagunitas, fråga personalen	
..... fler finns.	

## FLASKÖL

Vi har cirka 150 olika sorter

..... kika gärna i ölkylen.

## CIDER

Magners - Irish Cider, fat 50 cl	89:-
Somersby - Päron, flaska 33 cl	67:-
Magners - Cloudy Lemon, flaska 50	89:-

## WHISKY

Glenmorangie Original	28:-/cl
Highlandpark 12y	28:-/cl
Jameson Original	24:-/cl
Ardbeg 10y	32:-/cl
Johnie Walker Red Label	25:-/cl
..... vi har 130 sorter.	

## AVEC

Origenes 16y Panama Rom	39:-/cl
ABK6 VSOP Cognac	28:-/cl
Baileys	24:-/cl

## KAFFEDRINKAR

Irish Coffe	108kr
Kaffe Karlsson	108kr

## ALKOHOLFRITT

Carlsberg	34:-
Erdinger	34:-
Sigtuna - NAPA	49:-
Eriksberg - Hovmästarlager	34:-
Somersby - Päron	34:-
Läsk	30:-
Kaffe	30:-
Kaffe	30:-

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VIN

## CHAMPAGNE

**Deutz brut Classic** 599:-  
*Pinot noir , pinot meunier och chardonnay*  
*Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med*  
*inslag av röda äpplen, rostat bröd, valnötter och*

## MOUSSERANDE

**Terra Serena Prosecco** 99:-  
*Piccolo*

## RÖTT

**Kumala - Cape Classic** 82/324  
*Merlot, Pinotage, Ruby cabernet.*  
*Sydafrika.*

**Three finger jack** 99/398  
*Zinfandel.*  
*USA.*

**Tommasi - Graticcio Appassionato** 92/366  
*Corvina veronese, rondinella och*  
*Italien.*

**Mont-Redon - Côtes du Rhône** 92/366  
*Grenache och syrah.*  
*Frankrike*

**Black Stallion - Cabernet** 115/460  
*Cabernet sauvignon.*  
*USA.*

## VITT

**Kumala - Cape Classic** 82/324  
*Chenin blanc, Muscat*  
*Sydafrika.*

**Domaine de Vauroux - Chablis** 92/366  
*Chardonnay*  
*Frankrike*

**Robert Klingenfus - Riesling** 92/366  
*Riesling*  
*Frankrike*

**Zonnebloem - Sauvignon Blanc** 92/366  
*Sauvignon Blanc*  
*Sydafrika*

## ROSÉ

**La Tourelle - Rosé** 82/324  
*Cinsault*  
*Frankrike*

**M de Minuty - Rosé** 92/366  
*Cinsault, Grenache, Tibouren*  
*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

# EVENEMANG hösten 2019

Det här händer hos oss på The Bishops Arms, Borås

## SEPTEMBER

- 18e Lagunitas taptakeover med provning.
- 29 Sverige-Quizet
- 20-29 Oktoberfest

## OKTOBER

- 7e Vinveckor
- 29e Sverige-Quizet

## NOVEMBER

- 10e Fars dag
- 24e Sverige-Quizet

Har du liksom vi svårt att minnas sådant du vill vara med på?  
Ta då hem detta blad så hoppas vi att vi ses hos oss snart igen.  
Du kan såklart även följa oss på instagram och facebook för att se kommande evenemang.

**VARMT VÄLKOMMEN!**

Det vore superkul om du vill vara med i vår medlemsklubb!  
Det är helt kostnadsfritt och du får löpande tillgång till dryckesnyheter och dryckesinspiration,  
recept på maträtter, produktrekommendationer, events, erbjudanden om t ex provningar  
eller exklusiva dryckessläpp och andra fina rabatter.

**Anmälan: [www.bishopsarms.com](http://www.bishopsarms.com) / Medlemsklubben**

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**