

# SMÅRÄTTER

<b>OST &amp; CHARKBRICKA</b> .....	195
Variation på ost och chark, säsongens marmelad, vårt eget spisknäcke, oliver och grillat bröd.	
<b>GUINNESS OCH INGEFÄRSGRAVAD LAX</b> .....	89
Gurka, dill, ärtpure och soyamajonnäs.	
<b>RÅBIFF PÅ SVENSKT KRAVMÄRKT NÖTINNANLÅR</b> .....	99
Betor, kapis, senap, äggulecrème, tryffelaioli, gruyère och grillat bröd.	
<b>RÄKTOAST</b> .....	115
Majonnäs, dill, pepparrot och tångkaviar.	
<b>BLOMKÅLSSOPPA (VEGANSK)</b> .....	89
Kokosmjölk, limeblad, citrongräs och grillat bröd.	
<b>MOULES</b> .....	99
Musslor, vin, grädde, chili, vitlök, persilja och vitlöksbröd.	
<b>TRE SNITTAR</b> .....	89
Lax med ärtpuré och tångkaviar, Ost och marmelad & Räkor med majonnäs och syrad lök	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>FJÄLLRÖDING</b> .....	235
Potatispuré, gulbetor, tångkaviar, citron och vårlökscremé.	
<b>HEL PRIMÖRKYCKLING</b> .....	195
Soya och sesambakad hel kyckling, risotto och tomatbuljong.	
<b>GRILLAD OXFILE</b> .....	265
Sotade morötter, grillad romansallad, papparsky och tryffelaioli	
<b>LAMMLÄGG</b> .....	195
Bräserat med vin och rotfrukter. Potatispuré, lagrad ost och buljong.	
<b>KALVSCHNITZEL</b> .....	195
Brynt smör, ägg, kapris, ansjovis, ärtor, citron, skysås och friterad potatis.	
<b>BIFF GRETA</b> .....	229
Historisk rätt på Statshotellet i Karlstad. Oxfile, senap, äggula, ölbrasserad lök och stektpotatis.	
<b>BISHOPS GRILLADE SALLAD</b> .....	159
Konfiterad kycklinglårfile, grillad roman, nattbakad tomat, krispig oxbringa, cesardressing och gruyére.	
<b>RÄKTRÅLARE</b> .....	195
Handskalade räkor, ägg, tomat, sallad, citronmajonnäs och grillat bröd.	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>HAMBURGARE</b> .....	179
Whiskeycheddar, bacon, sallad, tomat, picklad rödlök, coleslaw, chipotledressing och pommes.	
<b>VEGANBURGARE</b> .....	169
Baljväxtburgare, tomat, picklad rödlök, saltgurka, vegansk tryffelaioli och pommes.	
<b>FISH N CHIPS</b> .....	169
Egenpanerad sej, curryremoulad, ärtpuré, citron och pommes.	
<b>MOULES FRITES</b> .....	225
Vin, grädde, chili, vitlök och persilja.	
<b>VECKANS PASTA</b> .....	155
Variation på klassiska och moderna pastarätter.	
<b>VECKANS HUSKVINNA</b> .....	155
Varierande klassiska husmansrätter.	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

<b>CHOKLADTERRIN (VEGANSK)</b> .....	79
Kokossorbet och inkokta bär.	
<b>CRÉME BRULÉE</b> .....	59
Klassisk crème brulée.	
<b>CHOKLADTRYFFEL</b> .....	25
Hemagjord chokladtryffel.	
<b>KVÄLLENS OST</b> .....	115
Tre vällagrade ostar, säsongens marmelad och eget spisknäcke.	

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

# SMALL COURSES

<b>CHEESE &amp; COLD CUTS</b> .....	195
Variation of cheese and Cold Cuts served with seasonal marmelade, homemade crispbread, olives and toasted bread.	
<b>GUINNESS AND GINGER MARINATED SALMON</b> .....	89
Guinness and ginger marinated Salmon. Cucumber, dill, pea pureé and soy mayonnaise.	
<b>STEAK TARTAR FROM SWEDEN SUPPLIER</b> .....	99
Steak tartar, Beets, capers, mustard, egg yolk, truffle aioli, gruyère and grilled bread.	
<b>SHRIMP TOAST</b> .....	115
Mayonnaise, horseradish and seaweed caviar.	
<b>CAULIFLOWER SOUP</b> .....	89
Cauliflower soup (coconut milk, lime leaves, lemongrass) served with grilled bread (vegan)	
<b>MOULES</b> .....	99
White wine, Cream, garlic, parsley and garlic bread.	
<b>FINGER FOOD</b> .....	89
Salmon with pea pureé and seaweed caviar, shrimps with mayonnaise and pickled onions, cheese with marmalade.	

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# MAIN COURSES

<b>CHAR</b> .....	235
Char (river Salmon). Potato purée, beets, seaweed caviar, lemon and spring onion cremé.	
<b>PRIME CHICKEN</b> .....	195
Soy and sesame baked prime chicken, risotto and tomato broth.	
<b>GRILLED TENDERLOIN</b> .....	265
Blackened carrot, grilled romaine lettuce, pepper gravy and truffle aioli.	
<b>LAMB</b> .....	225
Lamb. Braised with wine and root vegetables. Potato pureé, aged cheese and broth.	
<b>SCHNITZEL</b> .....	195
Veal schnitzel served with burnt butter, eggs, capers, anchovy and fried potatoes.	
<b>BIFF GRETA</b> .....	229
Biff greta. Tenderloin, mustard, egg yolk, beer brasied onion and fried potatoes.	
<b>BISHOPS GRILLEDE SALLAD</b> .....	159
Confit chicken file, grilled romaine lettuce, tomato, bisket crisps, cesar dressing and gruyére.	
<b>SHRIMP SANDWICH</b> .....	195
Shrimp sandwich. Egg, tomato, lettuce, lemon mayonnaise and grilled bread.	

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# MAIN COURSES

<b>HAMBURGER</b> .....	179
Whiskey cheddar, bacon, lettuce, tomato, pickled red onion, coleslaw, chipotle dressing and french fries.	
<b>VEGAN BURGER</b> .....	155
Lettuce, tomato, pickled onions, pickles, vegan truffle aioli and french fries.	
<b>FISH N CHIPS</b> .....	169
Breaded Pollock, curry remoulade, pea pureé, lemon and french fries.	
<b>MOULES FRITES</b> .....	225
White wine, Cream, chili, garlic, parsley and french fries.	
<b>PASTA OF THE WEEK</b> .....	155
Variation of Classic and modern pasta dishes.	
<b>CLASSIC SWEDISH HOME-STYLE DISHES</b> .....	155
A variation of Classic Swedish home-style dishes.	

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**



# SOMETHING SWEET

<b>CHOCOLATE TERRINE (VEGAN)</b> .....	75
Coconut sorbet and berries.	
<b>CRÉMÉ BRULÉE</b> .....	59
Classic crémé brulée	
<b>CHOCOLATE TRUFFLE</b> .....	25
Chocolate truffle	
<b>SELECTIONS OF MATURED CHEESES</b> .....	115
Three selections of matured cheeses, seasonal marmalade and our own crisp bread.	

We have a wide range of spirits and will gladly guide to a suitable avec.

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# THE BISHOPS ARMS

We at The Bishops Arms are proud to offer a wide range of beverages that we dare to say is on of the largest in Europe. Since 1993 we have been a part of the contribution to new producers, among which many are Swedish microbreweries. We chose the name, The Bishops Arms, to our first pub in Västerås as the location is near the cathedral and the street with the same name, Biskopsgatan. The cosy gastropub became popular already from the beginning. We expand continuously and are 41 proud gastropubs in Sweden. We also run seven Hotel Bishops Arms that are served by the pub and also where you check in. So far we offer hotels in Kiruna, Piteå, Mora, Lund, Strängnäs, Köping and Kristianstad.

## SHORT BEER GUIDE

Beer is an ancient beverage that has kept its popularity for thousands of years. The first Swedish brew was around 400–600 AD. Today's trendy microbreweries can with pride say that their history started in the early Iron Age. Beer is the most consumed beverage with alcohol in the world and also the drink that contains the most categories of flavours. This has been confirmed in the 21 century with the massive interest for beer and gastronomy. Just in Sweden, we have more than 340 breweries, and that is the highest brewery density in the world.

### **Light Lager:**

Is a bottom-fermented beer, often dry with a light to medium flavour. Ideal as a social drink or accompanied with a lighter meal

### **Ale:**

Top fermented, often brown with a medium character. Ideal for meaty stews and pots.

### **Brown Ale:**

Golden brown colour, often with a nutty character. To be enjoyed in combination with a dessert with nuts or a burger.

### **Pale Ale:**

A lighter style of Ale, nowadays with a touch of bitter, but ideal as a thirst quencher

### **IPA:**

A more bitter/more hoppy style of Pale Ale. Many are hazy, with bright notes of citrus

### **APA:**

Initially a very pale, and light hoppy beer. Now resembling IPA, but less hoppy

### **New England IPA:**

Unfiltered IPA, sometimes with added lactose sugar. Rund, fruity with an aromatic base of hops

### **DIPA:**

Double IPA. Higher content of alcohol and bitter. Often

with a distinct sweetness from the alcohol

### **Stout:**

Black and rich. Before always dry, but can nowadays also be sweet. Enjoy to oysters or chocolate desserts

### **Porter:**

Black, sweet and full-bodied. The perfect choice for a chocolate dessert or enjoyed on its own after the meal.

### **Wheat beer:**

Light with a touch of bitter, often cloudy. Great for a warm summers day or with pork dishes.

## SHORT WHISKY GUIDE

We offer a wide range of whisky from many parts of the world even if Scottish whisky is established as the favourite whisky in Sweden. During the past years also Swedish distilleries started to deliver good quality whisky.

### **Highland:**

Often with a sherry cask character and a smooth finish. Glenmorangie and Dalmore are from here.

### **Lowland:**

The Lowland districts produce whiskies with a gentle character, often reminiscent with a palate of grass Best-known is Auchentoshan

### **Islay:**

Home to the peats, here you recognize famous distilleries such as Ardbeg and Bowmore

### **Campbeltown:**

Scotland's smallest district, but do you need any more if you have Springbank?

### **Islands:**

A common name for whisky from the islands along the coast such as Highland Park

### **Speyside:**

Part of the Highlands, often smooth rounding with an instinctive character from sherry casks. Macallan is the best-known.

### **Bourbon:**

Always distilled in new barrels that add a perfumed aroma. Maker's Mark is a typical bourbon whisky.

### **Blended:**

A balance of flavours with many variations. Famous brands are Famous Grouse and Johnnie Walker

### **Irland:**

A lighter flavoured, smoother and sweeter whisky. Jameson is the best-known

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS