

SMÅRÄTTER

- VITLÖKSBRÖD** 79:-
Mozzarellagratinerad med färskost & chili.
Öl: Budvar Vin: Kumala Cape Classic Red
- ROSTAD ROTFRUKTSSOPPA (VEGANSK)** 89:-
Serveras med krutonger & svamp.
Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron De Ley Reserva
- GETOSTTOAST** 89:-
Rostade solrosfrön och plummonmarmelad.
Öl: Chimay Röd Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- RÅBIFF** 99:-
På entrecote med rödlök, confiterad äggula, kapris, dijonsenap och potatischips.
Öl: Kiruna Lager Vin: Kumala Cape Classic Red
- MATJESSILL** 89:-
Potatisstomp, rödlök och brynt smör.
Öl: Staropramen Granat Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc
- BAKAT LAMM** 89:-
Kapris och picklat, serveras på surdegsbröd.
Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: 3 Finger Jack Zinfandel
- OST & CHARK** 119:-
Rillette, olika charkuterier & ostar, oliver, pickles & dravbröd.
*Dravet (maltrester) kommer från Kirunabryggeriet.
Öl: Chimay Blå Vin: Mont-Redon Reservé

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

ENTRECÔTE 265:-

200 gram hängmörad entrecoté, potatisbakelse med kantareller, rödvinssky, örtsmör, sotad lök & bakad morot.

Öl: Eriksbergs Karaktär Vin: Allesverloren Shiraz

BAKAD KALVLÄGG 225:-

Rostad rotfruktspuré, smörad tomat sky & chimichurri.

Öl: Chimay Blå Vin: Mont-Redon Reservé

MUSTIG KYCKLINGGRYTA 205:-

Rökt sidfläsk, champinjoner, syltad steklök & potatis.

Öl: Chimay Tripel Vin: Allesverloren Shiraz

ROTFRUKTSBURGARE (VEGANSK) 189:-

Serveras på bröd med cheddarost, tomat, sallad, rödlök, saltgurka, pommes frites & aioli.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron De Ley Reserva

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

MATIG SALLAD 195:-

Getost, rostade rotfrukter, rödbetor, semi torkade tomater & honungsvinägrätt.

Öl: Eriksbergs Karaktär **Vin:** 3 Finger Jack Zinfandel

SMÖRSTEKT TORSKRYGG 249:-

Potatisstomp, kapris, rödbetor, brynt smör & riven pepparrot.

Öl: Erdinger Hefe-Weisse **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

GNOCCHI (VEGANSK) 195:-

Pumpapuré, stekt svamp & svartkål. Toppad med vegansk ost.

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Baron De Ley Reserva

FISH 'N' CHIPS 189:-

Panerad & friterad kolja med pommes frites, ärtpuré & tartarsås.

Öl: Fullers ESB **Vin:** Kumala Cape Classic White

BISHOPSBURGER 189:-

Gjord på högrev, serveras på bröd med bacon, cheddarost, tomat, sallad, rödlök, saltgurka, pommes frites & aioli.

Öl: Kiruna Fat Penguin IPA **Vin:** Baron De Ley Reserva

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADMOSSE 59:-

Serveras med bärkompott.

Dryckesförslag: Chimay Blå

PANNACOTTA 59:-

Olika smaker, fråga personalen.

Dryckesförslag: Kriek

CHEESECAKE IN A JAR 59:-

Olika topping, fråga personalen.

Dryckesförslag: Kiruna Hviit

CHOKLAD BROWNIE (VEGANSK) 69:-

Serveras med mangosorbet.

Dryckesförslag: Porter

CHOKLADTRYFFEL 25:-/ST

Fråga personalen vilken smak vi har ikväll.

Dryckesförslag: Zacapa Solera 23Y

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 50 cl	75:-
Staropramen Granat 50 cl	75:-
Eriksbergs Karaktär 40 cl	74:-
Erdinger Hefe-Weisse 50 cl	78:-
Bitburger 40 cl	69:-
Carlsberg Hof 50 cl	75:-
Guinness 50 cl	82:-
Belhaven Twisted Thistle IPA 50 cl	89:-
Fuller ESB 50 cl	89:-
Chimay 30 cl	98:-
Lagunitas 30 cl	89:-
This Is How 30 cl	89:-
Kiruna Bryggeri 30 cl	89:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Chimay Röd 33 cl	88:-
Chimay Tripel 33 cl	92:-
Chimay Blå 33 cl	96:-
Månadens Flasköl 50 cl	71:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Magners Irish Apple Cider FAT 50 cl	82:-
Green Goblin Oak Aged 50 cl	89:-
Somersby Pear 33 cl	73:-

WHISKY

Glenmorangie Necta Dór	32/cl
Glenmorangie Signet	85/cl
Benromach Peat Smoke	38/cl
Highland Park Bishops William	56/cl
Cragganmore 12Y	24/cl
Lagavulin 1999 Double Matured	42/cl
..... vi har ca 100 sorter.	

AVEC

Zacapa Solera 23Y	38/cl
Martell Cordon Bleu	76/cl
Grönstedts Extra	34/cl
Grönstedts VSOP	24/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 4cl	98:-
Kaffe Karlsson 4cl	98:-

ALKOHOLFRITT

Mikkeller 0,5%	52:-
Sigtuna Pale Ale 0,5%	52:-
Budvar 0,5%	45:-
Carlsberg 0,5%	45:-
Magners Apple Cider 0%	45:-
Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta	30:-
Ramlösa	30:-
Alkoholfri Drink	55:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

DEUTZ BRUT CLASSIC 679:-
Pinot noir , pinot meunier och chardonnay
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, valnötter och citrus.

MOUSSERANDE

TERRA SERENA PROSSECO 109:-
Glera - Piccolo

RÖTT

KUMALA CAPE CLASSIC 85/340:-
Merlot, Pinotage, Ruby cabernet
Sydafrika

TOMMASI APPASSIONATO 95/385:-
Corvina veronese, rondinella, merlot
Italien

ALLESVERLOREN 95/385:-
Shiraz
Sydafrika

MONT-REDON 95/385:-
Grenache och syrah
Frankrike

BARON DE LEY 95/385:-
Tempranillo
Spanien

3 FINGER JACK 98/395:-
Old Vine Zinfandel
USA, Kalifornien

VITT

KUMALA CAPE CLASSIC 85/340:-
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

DOMAIN DE VAUROUX 95/385:-
Chardonnay
Frankrike

ZONNEBLOEM 95/385:-
Sauvignon Blanc
Sydafrika

ROBERT KLINGENFUS 95/385:-
Riesling
Frankrike

ROSÉ

LA TOURELLE 92/370:-
Cinsault
Frankrike

MINUTY ROSÉ 95/385:-
Grenache, cinsault och syrah
Frankrike

Fler viner finns, fråga gärna personalen.

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 köträtter 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 vintern 2019

Det här händer hos oss på The Bishops Arms, Kiruna

SEPTEMBER

- Måndagar** Quiz med Oscar 19:00
- Söndag 29** Det stora Sverige Quizet deltävling 2 av 4 med start 19:00

OKTOBER

- Måndagar** Quiz med Oscar 19:00
- Söndag 27** Det stora Sverige Quizet deltävling 3 av 4 med start 19:00

NOVEMBER

- Måndagar** Quiz med Oscar 19:00
- Söndag 24** Det stora Sverige Quizet deltävling 4 av 4 med start 19:00

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 / Medlemsklubben

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS