

SMÅRÄTTER

SKÅNSK CHARKBRICKA (G) (L) 2P-170:- // 1P-95:-

Med utvalda skånska lokala charkprodukter, ostar, krispiga rotfruktschips, melon, crustini samt ört-aioli.

Öl: Budvar **Vin:** Baron De Ley Gran Reserva

ÖLKOKTA MUSSLOR (G) STOR - 125:- // LITEN - 85:-

Ölkokta blåmusslor med vitlöksgrillat bröd samt en ört-aioli.

Öl: Erdinger **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

FISKSOPPA (G) STOR - 150:- // LITEN - 75:-

Hummerfisksoppa med kolja som serveras med creme-fraiche och crustini.

Öl: Erdinger **Vin:** Terra Serena Prosecco

RÅRAKOR (L) 85:-

Grovrivnen potatisplätt med philadelphia, gravad lax samt stenbitsrom.

Öl: Bitburger **Vin:** Terra Serena Prosecco

CAPRESE (L) 85:-

Skivad buffelomozzarella som serveras med tomat, basilika samt dressing.

Öl: Leifmans Fruitesse **Vin:** Kumala Cape Classic Red / White

TAPAS MIX 75:-

Champinjoner fyllda med ört/tomat-philadelphia, serveras med gravad lax, baconlindade dadlar, lufttorkad skinka, melon, crustini samt sivri-paprika.

Öl: Tommasi Graticcio Appassionato **Vin:** Eriksberg Karaktär

VEGANSK TAPAS MIX (V) 75:-

Marinerad kronärtskocka och paprika med zucchini, melon, dadlar, crustini tillsammans med en rökig paprikasås.

Öl: Carlsberg Hof **Vin:** Kumala white

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGER (G) 173:-

Den serveras i bröd med krispsallad, ost, tomat, chipotlemayo, skivad rödlök, grillad bacon, crisp pommes samt en ranchodippa

Öl: Budejovický / Budvar Vin: 3 Finger Jack Zinfandel

LYXBURGARE (G) 219:-

2st patties i ett briochebröd med chipotledressing, grönmögelost, karamelliserad lök. Serveras med crisp pommes och salsa bravo dipp.

Öl: Samuel Adams Rebel IPA Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon

SOJA BURGARE (G) 173:-

Helt vegansk pattie i en bädd av kripssallad, rödlök och veggo cheddar i en paprikasås som serveras med sötpotatis och aiolidipp.

Öl: Fullers London Pride Vin: Baron De Ley Gran Reserva

SURF & TURF 279:-

Grillad tenderstrip med halstrade pilgrimsmusslor, hollandaise, rödvinsås, broccoli samt duchestoppar med räkor som garnityr.

Öl: Bitburger Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

ENTRECOTE A'LA BLACK&WHITE 298:-

Lokalproducerad black angus entrecote som serveras med hasselbackspotatis, bearnaisesås, rödvinsås, broccoli samt baconinlindad

Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

ÖLBRESSERAD HÖGREVSTOURNEDOS 189:-

Högrev som serveras med polenta, sotad lök, morötter samt en skysås.

Öl: Brooklyn Lager Vin: Allesverloren

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH'N'CHIP (G) 185:-

Vår egen ölpanerade fish&chips på kolja serveras med pommes, hollandaise, citron och en liten sidesallad med räkor i garnetyr.

Öl: Fullers London Pride Vin: Zonnenbloem

HALSTRAD KRONÄRTSKOCKA (G) 189:-

Halstrade kronärtskockshjärtan på en bädd av bulgur. Serveras med grillade cocktailtomater och en sidesallad.

Öl: Oppigårds Grim Lager Vin: Zonnenbloem

OUMPH-POLENTA (V) 189:-

Majspudding med pulled-oumph samt heta grönsaker

Öl: Carlsberg Hof Vin: Baron de ley reserva

BULGUR-SALLAD (GRAVAD LAX ELLER KRONÄRTSKOCKA) (G) (V) 175:-

Provence-sallad med bulgur, äpplen, morötter, bönor och gravad lax eller kronärtskocka . Serveras med en vinegrette

Öl: Bitburger Vin: Robert Klengenfus Riesling

ÖLBRÄSSERAD KYCKLINGBRÖSTFILE 185:-

Ölbrässerad kycklingbröstfile med örtsauterad blandsvamp, tournerad potatis.

Öl: Carlsberg Hof Vin: Mont redon Cote du rhone

PORCHERAD RÖDTUNGAFILÉ 199:-

Serveras med tournerad potatis, zucchini, morötter, karamelliserat citroncest, kräfta samt en hummersås

Öl: Erdinger Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CITRONKLADDKAKA (G) 79:-

Hemmagjord kladdkaka som serveras med färska bär och glass

Dryckesförslag: Bellini Cocktail

HALLONSORBET 79:-

Serveras med färska frukter och bär

Dryckesförslag: Liefmans fruitinesse

NOUGAT MOUSSE 79:-

Vegansk nougat mousse

Dryckesförslag: Kaffedrink

MARÄNGSVISS (L) 79:-

Vaniljglass med mini-marängar, banan samt chokladtopping

Dryckesförslag: Kaffedrink

KAFFE DRINKAR 108:- // 162:-

Kaffe Karlsson - Irish coffe - Aftereight - Long Hot shot -

Dryckesförslag: 4cl / 6cl

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

Staropramen Granat 40 cl	75:-
Budejovický / Budvar 40 cl	75:-
Carlsberg Hof 40 cl	70:-
Samuel Adams Rebel IPA 40 cl	85:-
Oppigårds Grim Lager 50 cl	85:-
Innis & Gunn 40 cl	79:-
Bitburger 40 cl	75:-
Erdinger Hefe-Weisse 50 cl	89:-
Guinness 50 cl	89:-
Belhaven Twisted Thistle IPA 50 cl	89:-
Brooklyn Lager 40 cl	79:-
Fullers 50 cl	89:-
Leifmans Fruitesse 25 cl	75:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Månadens Öl 50 cl	75:-
Old Jake Ginger Beer 33 cl	70:-
Pabst Blue Ribbon 33 cl	60:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Magners Original / Berry 33 cl	70:-
Sommersby Päron / Rosé 33 cl	70
Absolut Mixt Blå / Orange 27,5 cl	80:-

WHISKY

Bowmore 12y 40%	24:-/cl
Ardbeg Ten 46%	30:-/cl
Glenmorangie Original 10y 40%	24:-/cl
Macallan Reflexion 43%	420:-/cl
Buffalo Trace Jr George T Stagg	60:-/cl
Hibiki Harmony Blended Original	40:-/
..... vi har mer än 150 sorter.	

AVEC

Xanté Poire au Cognac	22:-/cl
Grönstedts	22:-/cl
Fernet Branca/Branca Menta	22:-/cl
Baileys Original	22:-/cl

ALKOHOLFRITT

Bitburger Drive 0,0%	50:-
Mikkeller	58:-
Sommersby 0,0%	50:-
Ramlösa (Original/Citrus)	30:-
Läsk Cola/Zero/Fanta/Sprite	30:-
Juice	30:-
Bryggkaffe	30:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic Elite 495
Pinot Noir; Pinot Meunier & Chardonnay
Fruktig, nyanserad doft med inslag av röda
äpplen, rostat bröd, nougat, choklad och citrus.

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco DOC Treviso 65/375
Glera

RÖTT

Kumala Cape Classic Red 79/320
Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet
Sydafrika

Tommasi Graticcio Appassionato 89/360
Corvina Veronese, Rondinella &
Italien

Gnarly Head 89/360
Zinfandel & Petite Sirah.
Kalifornien, USA

Baron De Ley Reserva 89/360
Tempranillo & Garnacha
Rioja, Spanien

Mont-Redon Reserve Côtes-Du- 89/360
Grenache & Syrah
Frankrike

Allesverloren Shiraz 89/360
Shiraz
Sydafrika

VITT

Kumala Cape Classic White 79/320
Chenin Blanc, Muscat
Sydafrika

Domaine De Vauroux Chablis 95/380
Chardonnay
Frankrike

Zonnebloem 89/360
Sauvignon Blanc
Sydafrika

Robert Klingenfus Signature 89/360
Riesling
Alcace, Frankrike

Dom Pérignon 2500
Chardonnay & Pinot Noir
Champagne, Frankrike

Veuve Clicquot Brut/Rosé 750
Pinot Noir, Chardonnay & Pinot
Champagne, Frankrike

ROSÉ

La Tourelle du Cavlier Cinsault 79/320
Cinsault
Frankrike

M de Minuty 95/380
Grenache, Cinsault & Syrah
Frankrike

Fler viner finns, hör gärna med 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 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