

# SMÅRÄTTER

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

Med utvalda charkprodukter, ostar, krispiga rotfruktschips, honungsmelon, crustini samt ört-aioli.

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

**MOULES FRITES (G)** ..... STOR - 155:- // LITEN - 99:-

Ölkokta blåmusslor som serveras med pommes samt en ört-aioli.

*Öl: Erdinger Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**FISKSOPPA (G)** ..... STOR - 145:- // LITEN - 85:-

Hummerfisksoppa med kolja som serveras med crème fraiche samt vitlöksbröd

*Öl: Erdinger Vin: Terra Serena Prosecco*

**AVOKADOTERRIN MED GRAVAD LAX** ..... 95:-

Servas med gravad lax, stenbitsrom, citron samt crème fraiche

*Öl: Bitburger Vin: Terra Serena Prosecco*

**GRATINERAD PORTABELLO (L)** ..... 85:-

Gratinerad Portabellosvamp med tre olika sorters ostar, krispig sparris och paprika. Går även att få helt vegansk

*Öl: Samuel Adams Boston lager Vin: Kumala Cape Classic Red / White*

**TAPAS MIX (G)** ..... 99:-

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

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

**SVAMP TOAST** ..... 85:-

Krämig svampmix toast med örthiladelphia.

*Öl: Bitburger Vin: Kumala Classic*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS BURGER (G) (L) ..... 173:-**

Den serveras i bröd med krispsallad, cheddarost, tomat, baconmayo, rostad lök, grillad bacon, crisp pommes samt chipotlemayo dippa.

*Öl: Budvar Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*

## **LYXBURGARE (G) (L) (INNEHÅLLER BACON) ..... 219:-**

2st patties i ett briochebröd med chipotledressing, gruyereost, bacon, picklad rödlök. Serveras med sötpotatis pommes samt rancho dippa.

*Öl: Samuel Adams Boston lager Vin: Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon*

## **SOJA BURGARE (G) ..... 173:-**

Helt vegansk burgare med kripssallad, rödlök, veggo cheddar och tahini. Den serveras med sötpotatis och vegoyoghurt dippa.

*Öl: Fuller's Vin: Baron De Ley Gran Reserva*

## **KYCKLING BUFFALO BURGARE ..... 183:-**

Panerad kycklingfilé i briochebröd med guacamole, luftorkad skinka, cheddarost, tomat, sallad samt en rancho dippa

*Öl: Bitburger Vin: Mont-Redon white*

## **ENTRECOTE PLANKA A'LA BLACK&WHITE ..... 298:-**

Lokal BA entrecote på 250g som serveras med hemmagjord potatismos, grillad sparris, paprika, svamp, zucchini samt rödvinssås och bearnaise.

*Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **OXFILÉ PLANKA A'LA BLACK&WHITE ..... 329:-**

Oxfile på 200g som serveras med hemmagjord potatismos, grillad sparris, paprika, svamp, zucchini samt rödvinssås och bearnaise.

*Öl: Nya Carnegie Bärtzen Vin: Allesverloren Shiraz*

## **FRÅGA OSS GÄRNA OM REKOMMENDATIONER PÅ ANNAN DRYCK. ....**

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, Crème fraîche-aioli, citron och en liten sidesallad med räkor i garnetyr.

*Öl: Fuller's Vin: Zonnenbloem*

## COBBSALLAD ..... LAX,KYCKLING 189:- OXFILÉ 219:-

Kommer i tre varianter: Kyckling, oxfilé eller lax. Serveras med tomat, ägg, romansallad, avokado, bacon, ost samt tartardressing.

*Öl: Oppigårds Grim Lager Vin: Domaine De Vauroux Chablis*

## PULLED OUMPH (V) ..... 199:-

Pulled-oumph som serveras med rostade rotfrukter, pomodorosås med en sidesallad .

*Öl: Lagunitas Pale ale Vin: Baron de ley reserva*

## CHILE CHILI ..... 189:-

Chiligryta inspirerad av chilenska smaker, med grillat majsbröd, guacamole, koriander samt sour creme.

*Öl: Oppigårds Grimlager Vin: Allesverloren Shiraz*

## IBERICO RIBS ..... 225:-

Ribs från Iberico gris som serveras med sauterade primörer, grillad romansallad, vitlöksbröd samt tartardressing.

*Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz*

## VÅRKYCKLING ..... 249:-

Helgrillad vårkyckling som serveras med sauterade primörer, grillad romansallad, vitlöksbröd samt tartardressing.

*Öl: Carlsberg Hof Vin: Mont redon Cote du rhone*

## PORCHERAD OCH GRATINERAD RÖDTUNGAFILÉ (SKALDJUR) ..... 199:-

Gratinerad rödtungafilé i hummersås. Serveras med pommes duchesse, jätteräkor samt grillad citron.

*Öl: Erdinger Vin: Robert Klingenfus Riesling*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CRÈME BRÛLÉE** ..... 79:-

Klassisk Crème brûlée som serveras med en kula vaniljglass samt färska bär

*Dryckesförslag: Kaffedrink*

**HALLONSORBET** ..... 79:-

Serveras med färska frukter och bär och toppas med halloncoulis

*Dryckesförslag: Liefmans fruitinesse*

**TIRAMISU (V) (G)** ..... 85:-

Traditionell Tiramisu som är helt vegansk

*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