

# SMÅRÄTTER

<b>BISHOPS OST &amp; CHARK, IPERS / 2PERS</b> .....	115 / 215
Charkuterier, ostar, oliver, chips & aioli.	
<i>Öl: Belgisk Ale Vin: Mousserande vin, Cava</i>	
<b>LAXCARPACCIO</b> .....	109
Pepparrotscreme, picklad gurka, dillolja & krutonger.	
<i>Öl: Ljus Lager Vin: Frisk och fruktig vitt, Riesling</i>	
<b>BOOKMAKER TOAST</b> .....	115
Oxfilé, grillat bröd, senapscremé, pepparrot & picklad lök.	
<i>Öl: Smakrik IPA Vin: Fruktigt och smakrikt rött, Zinfandel</i>	
<b>KANTARELLER</b> .....	109
Smörstekta kantareller, rökt renstek, sallad, parmesan & lingon	
<i>Öl: Trappist Vin: Kryddigt och mustigt rött, Rioja</i>	
<b>PUMPASOPPA</b> .....	89
Butternut pumpa, kokosmjölk, friterad grönkål & krutonger. (vegansk)	
<i>Öl: Mörk Lager Vin: Mousserande, Prosecco</i>	
<b>BAKAD ROTSELLERI</b> .....	89
Hasselnötsmajonnäs, grönkål, parmesan & brynt smör.	
<i>Öl: Veteöl Vin: Mjukt och bärigt rött, Merlot</i>	
<b>VITLÖKSBRÖD</b> .....	69
Serveras med aioli	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

<b>BISHOPS BURGARE</b> .....	198
Pommes, cheddarost, srirachamajonnäs, picklad lök & sallad.	
<i>Öl: Pale Ale Vin: Fruktigt och smakrikt rött, Zinfandel</i>	
<b>FISH N'CHIPS</b> .....	198
Pommes, tartarsås, gröna ärtor och citron.	
<i>Öl: Brittisk Ale Vin: Friskt och fruktigt vitt, Sauvignon Blanc</i>	
<b>SVENSK RYGGBIFF</b> .....	259
Rotselleripuré, bakad morot, tryffelsmör & rödvinssky.	
<i>Öl: APA Vin: Fruktigt och smakrikt rött, Cabernet Sauvignon</i>	
<b>SVENSK RAPSGRIS</b> .....	219
Långbakad karré, potatispuré, bakade tomater & skysås.	
<i>Öl: Amber Lager Vin: Kryddigt och mustigt rött, Corvina</i>	
<b>MAJSKYCKLING</b> .....	219
Rotsaker, potatis, whiskysås & friterad grönkål.	
<i>Öl: Mörk Ale Vin: Fylligt och smakrikt vitt, Chardonnay</i>	
<b>BOULLABAISE</b> .....	229
Fiskgryta med rotfrukter, lax, torsk, räkor, blåmusslor & aioli.	
<i>Öl: Dortmund Lager Vin: Fylligt och smakrikt vitt, Chardonnay</i>	
<b>BAKAD BLOMKÅL</b> .....	198
Morot, bakade tomater, sallad, picklad gurka och dillolja. (vegansk)	
<i>Öl: Veteöl Vin: Friskt och fruktigt vitt, Riesling</i>	
<b>KYCKLINGSALLAD</b> .....	179
Parmesan, picklad gurka, aioli & krutonger.	
<i>Öl: Belgisk Ale Vin: Frisk och fruktigt vitt, Viogner</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**CREMÉ BRULÉÉ** ..... 75

Serveras med havtornskompott.

*Dryckesförslag: Barley Wine*

**MÖRK CHOKLAD CREMÉ** ..... 69

Serveras med hallon & kaksmulor. (vegansk)

*Dryckesförslag: Belgisk Kloster*

**LINGONPANNACOTTA** ..... 69

Toppad med rårörda lingon.

*Dryckesförslag: Kreik*

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 Grant Beer 50 cl	82
Carlsberg Hof 50 cl	82
Budvar 50 cl	82
Bitburger 50 cl	82
Oppigårds Grim Lager 50 cl	84
Erdinger Hefe 50 cl	82
Lagunitas IPA 40 cl	88
Eriksberg Karaktär 50 cl	82
Guinness 50 cl	82
Bombardier 50 cl	84
Gotlands Sitting Bulldog IPA 40 cl	91
Fullers ESB 40 cl	98
Belhavens Twisted Thistle IPA 50 cl	84

..... fler finns.

## FLASKÖL

Heineken 33 cl	65
Zeunerts Höga Kusten 50 cl	79
Kallholmen Lager 33 cl	77
Chimay 33 cl	90

..... kika gärna i ölkylen.

## CIDER

Somersby Pear 33 cl	69
Somersby Secco 33 cl	69
Thatcher`s Vintage 50 cl	98

## WHISKY

Ardbeg 10 year	36/cl
Auchentoshan Three Wood	41/cl
Lagavulin 16 year	48/cl
Aberlour 16 year	46/cl
The Glenlivet 18 year	48/cl
Chivas Regal 18 year	46/cl

## AVEC

Plantation XO	35/cl
Diplomatico Exclusiva	38/cl
Grönstedts XO	35/cl
Baileys	22/cl

## KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 4cl	112
Kaffe Karlsson 4cl	112

## ALKOHOLFRITT

Carlsberg Non-Alcoholic Lager	35
Grängesberg Ekologisk Lättöl	35
Natureo Rött/Vitt	38
Richard Juhlin Mousserande	38
La Vigannerie Äppelmust	35
Ramlösa Orginal/Citron	30
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	30
Festis	15

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# VIN

## CHAMPAGNE

**Deutz Brut Classic** 99/495  
*Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay*  
*Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen och rostad bröd.*

## MOUSSERANDE

**Prosecco Terra Serena DOC Treviso** 89/395  
*Glera*

## RÖTT

**Kumala Red Cape Classic** 85/395  
*Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet*  
*Western Cape, Sydafrika*

**Tommasi Graticcio Appassionato** 96/459  
*Corvina Veronese, Rondinella, Merlot*  
*Venetien, Italien*

**Beronia Ecologico Rioja** 96/459  
*Tempranillo*  
*Rioja, Spanien*

**Black Stallion** 115/475  
*Cabernet Sauvignon*  
*Napa Valley, USA*

**Allesverloren** 96/459  
*Shiraz*  
*Swartland, Sydafrika*

**3 Finger Jack** 96/459  
*Zinfandel*  
*Lodi, USA*

## VITT

**Kumala White Cape Classic** 85/395  
*Chenin Blanc, Muscat*  
*Western Cape, Sydafrika*

**La Tourelle du Cavalier** 85/395  
*Viogner*  
*Languedoc-Roussillon, Frankrike*

**Robert Klengenfus Signature AOC** 96/459  
*Riesling*  
*Alsace, Frankrike*

**Zonnebloem** 96/459  
*Sauvignon Blanc*  
*Western Cape, Sydafrika*

**Domaine de Varoux Chablis AOC** 96/459  
*Chardonnay*  
*Chablis, Frankrike*

## ROSÉ

**La Tourelle du Cavlier** 85/395  
*Cinsault*  
*Languedoc-Roussillon, Frankrike*

**M de Minuty** 96/459  
*Grenache, cinsault, syrah*  
*Provence, 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, Örnsköldsvik

## AUGUSTI

19e	Lunch startar, mån-fre 11:30-14:00
20e	Tisdagsquiz startar, 19:00
25e	Det Stora Svergie-Quizet del 1, 19:00

## SEPTEMBER

20-29e	Oktoberfest!
29e	Det Stora Svergie-Quizet del 2, 19:00

## OKTOBER

5e	Afternoon Tea startar, lördagar 14:00-16:00
7-20e	Vinfestival!
27e	Det Stora Svergie-Quizet del 3, 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](http://www.bishopsarms.com) / Medlemsklubben

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**