

SMÅRÄTTER

MOULES MARINIÈRES 98:-

kokas i grädde och smaksätts med vitlök och örter, serveras med surdegsbröd (G/L)

OST & CHARKBRICKA 1 PERS 99:- 2 PERS 198:-

prärost, gräddädelost, sotad kotlett, fänkålssalami, serranoskinka, serveras med finncrisp och fikonmarmelad (G/L)

VEGANSK MAJSKLÄMMA 86:-

fylld med het bönychili, serveras med rotsaksslaw och picklad ingefära (V)

HALSTRAD GRAVLAXKUB 99:-

serveras med sötad senapsdressing och liten råraka

KANTARELLSOPPA 99:-

smaksatt med messmör, toppas med rostat baconcrisp, serveras med smörstekt surdegsbröd (G/L)

ALLERGIER

(G) innehåller gluten (N) innehåller nötter
(L) innehåller laktos (V) vegansk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BRÄSERAD SVENSK KYCKLINGFILÉ 170:-

marsalavinsås och stekta champinjoner, serveras med rostad pumpa och sötpotatis

Öl: Folkes Röda Ipa 40 cl 89:- Vin: Chablis 95:-

SAVOYKÅL 187:-

fylld med het jackfruit och bulgur, serveras med tomatsås och saltrostade cashewnötter (N)

Öl: Bitburger Pint 78:- Vin: Baron De Ley 95:-

FAMOUS CHUCK BURGER 179:-

lagrad ost, romanasalami, picklad rödlök, biffomat och tryffelmajjo, serveras med pommes (G/L)

Öl: Samuel Adams 40 cl 69:- Vin: Gnarly Head 95:-

SVENSK BIFF 295:-

serveras med kappa, serveras med chorizofylld smördegsknyte (spansk chorizito, potatis, lök) grillad majs och konjaksy (G/L)

Öl: Bombardier Pint 79:- Vin: Mont-Rendon 95:-

FISH AND CHIPS 185:-

MSC-märkt sejfile, serveras med rödbetsfärgad kapisremoulad, dill och citron (G)

Öl: Budvar 40 cl 69:- Vin: Robert Klingenfaus 95:-

KÖKETS HÖSTGRYTA 187:-

lax, sej, kräftstjärtar, musslor, smaksatt med vitlök, grädde samt säsongens finaste örter och rotsaker. Serveras med aioli och stekt bröd (G)

Öl: Eriksberg Karaktär 40 cl 69:- Vin: Chablis 95:-

RÄKSMÖRGÅS 187:-

MSC-märkta handskalade räkor på smörstekt surdegsbröd med ägg, majonnäs, sparris, dill och citron (G/L)

Öl: ESB Pint 79:- Vin: Chablis 95:-

KÖKETS SALLAD 168:-

varmrökt lax, ägg, dill/senapsdressing och toppas med riven pepparrot (G)

Öl: Bitburger Pint 78:- Vin: Zonnenbloem 95:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

VEGANSK ÄPPELTRIFLE	85:-
med nötc crunch och citroncreme (G/N)	
CHOKLADFONDANT	98:-
syltade björnbär och grädde (G/L)	
KAFFEPARFAIT	89:-
smaksatt med cognac serveras med biscotti och röda vinbär) (G/L)	

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

Guinness 50 cl	79:-
Bitburger 50 cl	78:-
Budvar 50 cl	78:-
Staropramen Granat 50 cl	78:-
Eriksberg Karaktär 50 cl	78:-
Erdinger 50 cl	79:-
ESB 50 cl	79:-
Samuel Adams 50 cl	78:-
Twisted Thistle 50 cl	79:-
Folkes Röda Ipa 40 cl	89:-
Oppigård Grim Lager 50 cl	78:-
Carlsberg Hof 50 cl	74:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Brooklyn Lager 33 cl	75:-
Fucking Hell 33 cl	75:-
London Pride 50 cl	89:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Magners Irish Cider (Torr) 50 cl	85:-
Sommersby Päron 33 cl	69:-

WHISKY

Laphroaig 10Y	27:-/cl
Lagavulin 16Y	32:-/cl
Auchentoshan 12Y	31:-/cl
Arbeg 10Y	27:-/cl
Bowmore 12Y	27:-/cl
..... fler finns	

AVEC

Baileys Irish Cream	19:-/cl
Cointreau	19:-/cl
Grönsteds VSOP	24:-/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee 4cl	86:-
Baileys Coffee 4cl	86:-

ALKOHOLFRITT

Clausthaler	35:-
Mikkeller Drinkin in the sun	45:-
Natureo Rosé glas	45:-
Natureo Vitt glas	45:-
Natureo Rött glas	45:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 595:-
Pinot Noir; pinot meunier och Chardonnay
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med
inslag av röda äpplen, rostat bröd och citrus

MOUSSERANDE

Prosecco DOC Treviso Tappo Vite 475:-
Glera

RÖTT

Kumala Red Cape Classic 350:-
Merlot, Pinotage, Ruby Cabernet
Sydafrika

Tommasi Graticcio Appassionato 390:-
Corvina, Rondinello, Merlot
Italien

Baron de Ley 390:-
Tempranillo, Garnacha
Spanien

Mont-Rendon 390:-
Grenache, Cinsault, Syrah
Frankrike

Gnarly Head 390:-
Zinfandel, petit sirah
Usa

Allesverloren 390:-
Shiraz
Sydafrika

VITT

Kumala White Cape Classic 350:-
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

Zonnebloem 390:-
Sauvignon blanc
Sydafrika

Chablis Domaine de Varoux 390:-
Chardonnay
Frankrike

Robert Klingenfus 390:-
Riesling
Frankrike

ROSÉ

La Tourelle du Cavalier 350:-
Cinsault
Frankrike

Självklart så säljer vi alla viner även på glas

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, Norrköping

SEPTEMBER

29:e Det Stora Sverige Quizet #2

OKTOBER

27:e Det Stora Sverige Quizet #3

NOVEMBER

24:e Det Stora Sverige Quizet #4

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