

SMÅRÄTTER

LAXSASHIMI 99:-

Ingefära, chili, lime på salladsbädd strösslad med rostade sesamfrön, serveras med wasabicremé, friterad lök och wakame

Vin: Tommasi Adorato 95:-

OST & CHARKBRICKA 99/198:-

Salami longanzia, Salami iberico, Coppa, prästost, paprikatopenade och rotsakschips

Vin: Tommasi Ripasso 95:-

VITLÖKSSTEK SURDEGSBRÖD 89:-

Mammutoliver, coppa och en chili/paprikaolja (G)

Vin: Kumala 85:-

FÖRRÄTTSSALLAD 99:-

Rökt tofu, kapris, betor toppas med rostade pumpafrön serveras med citrusdressing och grissini (V/G)

Vin: Tommasi Bacirosa 95:-

BISHOPS GUBBRÖRA 89:-

Danskt rågbröd toppas med rostad lök och röd stenbitsrom (G/Ä)

Vin: Chablis 95:-

ALLERGIER 0:-

(V) Vegansk (G) Innehåller Gluten (Ä) Innehåller Ägg
(L) Innehåller laktos (M) Innehåller Mandel

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 160 G 179:-

Bacon, pepperjackcheese, picklad rödlök, romansallad, biffomat, majonnäs, pommes och bearnaisesås (G/L/Ä)

Öl: Budvar 78:- Vin: Tommasi Graticcio 95:-

FISH & CHIPS 185:-

Torskfilé(MSC* märkt), kapris och dillremoulade serveras med pommes och friterad persilja (L/G)

Öl: ESB 79:- Vin: Tommasi Adorato 95:-

BISHOPS KYCKLINGSALLAD 169:-

Svensk kyckling marinerad i citrus, spånrokt bacon, vårlök, tomat, rädisor, groddar, polkabeta och sardellmajonnäs(Ä)

Öl: Bitburger 50 cl 78:- Vin: Chablis 95:-

CANNELONI 189:-

Fyllt med ricotta och spenat, serveras med räkor (MSC* märkta), blåmusslor och en krämig tomat och paprikasås (G/L)

Öl: Twisted Thistle 79:- Vin: La tourelle rosé 85:-

RÄKMACKA 187:-

Räkor (MSC*märkta), ägg, majonnäs, citron, dill serveras på surdegsbröd (G/L/Ä)

Öl: Budvar 78:- Vin: Robert klingenfaus 95:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS PULLED TERIYAKIJACKFRUIT 179:-

Picklad ingefära serveras med kålblad och limeaioli på vegansk majonnäs, toppas med chiliolja och friterade paprikaringar (V)

Öl: *Bombardier* 79:- **Vin:** *Tommasi bacirosa* 95:-

SVENSK KARRÉ 189:-

Äpple och chilibräserverad karré med ört och vitlöksbakade rotfrukter med fetaoströra, chiligarnityr och potatiscrunch

Öl: *Samuel Adams* 78:- **Vin:** *Zonnenbloem Sauvignon Blanc* 95:-

BISHOPS STEAKTOAST 225:-

Strimlad teriyakibiff 180g, het tomatbarbeque, picklad ingefära, pommes och friterade paprikaringar (G)

Öl: *Staropramen Granat* 78:- **Vin:** *Tommasi Ripasso* 95:-

FISK OCH SKALDJURSGRYTA 199:-

Lax*, sej*, räkor*, blåmusslor*, kokosgrädde och panangcurry toppas med juilienne på betor och grillad citron(*MSC märkt)

Öl: *Erdinger* 79:- **Vin:** *Chablis* 95:-

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

MANDELKAKA 79:-

Vispad soyagrädde, rommarinerad ananas och jordgubbar, ripplad lönnsirap, knäckflarn och färsk mynta (G/M/V)

Dryckesförslag: Kaffe/te 25:-

SMÖRDEGSINBAKAD RABARBER 79:-

Konjaksspetsad glasyr, vaniljvisp, krispigt flarn och limesockrade bär (L/G)

Dryckesförslag: Lindemans Apple 65:-

OSTBRICKA 79:-

Ädelost och brie serveras tillsammans med björnbärsmarmelad och vindruvor (L)

Dryckesförslag: Sandman port 18:-/cl

EGENGJORD KONJAKSTRYFFEL 35:-/ST

Gjord på belgisk mörk choklad

Dryckesförslag: Grönstedt Monopol VSOP 24:-/cl

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 4,8% 50 cl	78;-
Eriksberg Karaktär 5,4% 50 cl	78;-
Samuel Adams 4,7% 50 cl	78;-
Carlsberg Hof 4,2% 50 cl	74;-
Bitburger 4,8% 50 cl	78;-
Budvar 5% 50 cl	78;-
Twisted Thistle 5,6% 50 cl	79;-
Oppigårds Grim Lager 50 cl	78;-
Grimbergen Blonde 6,7% 30 cl	65;-
Fullers ESB 5,9% 50 cl	79;-
Wells Bombardier 4,7% 50 cl	79;-
Erdinger 5,3% 50 cl	79;-
Guinness 4,2% 50 cl	79;-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Stella Artois 5% 33 cl	75;-
Brooklyn lager 5,2% 33 cl	75;-
Lindemans Apple 4% 25 cl	65;-
Baron Trenck 6% 50 cl	82;-
..... kika gärna i ölkylan.	

CIDER

Sommersby Päron 4,5% 33 cl	69;-
Sommersby Rosé 4,5% 33 cl	69;-
Xide catus/lime 4,5% 33 cl	69;-

WHISKY

Lagavulin 16y	32;-/cl
Glenmorangie Orginal	27;-/cl
Jameson	21;-/cl
Laphroaig 10y	27;-/cl

AVEC

Baileys Irish Cream	21;- /cl
Cointreu	21;- /cl
Grönstedts VSOP	24;- /cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	100;- 4cl
Kaffe Karlsson	100;- 4cl

ALKOHOLFRITT

Clausthaler	35;-
Brooklyn hoppy lager	45;-
Sommersby äpple	45;-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz brut classic 95/595
Chardonnay, Pinot meunier, Pinot noir
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, valnötter och

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 70/475
Glera

RÖTT

Kumala Red Cape Classic 85/350
Merlot, pinotage, Ruby Cabernet
Sydafrika

Tommasi Graticcio Appassinato 95/390
Corvina, Rondinella, Merlot
Italien

Baron de Ley 95/390
Tempranillo, Garnacha
Spanien

Mont-Rendon 95/390
Grenache, Cinsault, Syrah
Frankrike

3 Finger Jack 95/390
Zinfandel
USA

Allesverloren 95/390
Shiraz
Sydafrika

VITT

Kumala White Cape Classic 85/350
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

Zonnenbloem 95/390
Sauvignon Blanc
Sydafrika

Chablis Domaine de Varoux 95/390
Chardonnay
Frankrike

Robert Klingenfauß 95/390
Riesling
Frankrike

Tommasi Adorata 95/390
Garganega
Italien

ROSÉ

La Tourelle du Cavilier 85/350
Cinsault
Frankrike

Tommasi Bacirosa 95/390
Corvina, Veronese, Rondinella
Italien

Fråga personalen om fler viner!

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