

SMÅRÄTTER

CHARK OCH OST	89
Salami, chorizo, ost och inlagt	
<i>Öl: Ofiltrerad pilsner eller maltig lager Vin: Friskt vitt vin</i>	
SÖTPOTATISSOPPA	92
Sötpotatis, rostad morot och chipotle	
<i>Öl: Ljus veteöl eller välhumlad IPA Vin: Friskt och fruktigt vitt vin</i>	
OKONOMIYAKI MED SHIITAKE	98
Spetskål- och vårlöksplättar med sojastekt shiitake	
<i>Öl: Schwarzbier eller mörk Belgisk öl Vin: Mjukt och bärigt rött vin</i>	
COPPA DI PARMA	98
Lufttorkad skinka, persiljerotspuré, friterad surkål	
<i>Öl: Tysk pilsner eller ljus lager Vin: Mjukt och bärigt rött vin</i>	
ENTRECÔTESANDWICH	98
Skivad entrecôte, surdegsbröd, smörstekt svamp, dijonnaise och pepparrot	
<i>Öl: Klassisk cask Ale eller amber Ale Vin: Kryddigt och mustigt rött vin</i>	
OSTPLANKA	145
Fyra utvalda ostar från Ost&Vänner, salta mandlar, marmelad och dravknäcke	
<i>Öl: Söt fruktöl eller sherrylagrad whisky Vin: Fruktigt vitt vin</i>	
CHARKPLANKA	145
Skinka, salami, chorizo, bondpaté, rilette, inlagt och dravbröd	
<i>Öl: Mörk Belgisk öl Vin: Fylligt rött vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RAPSGRISKOTLETT	239
Rostad vitlökssky, potatispuré och semitorkade tomater	
<i>Öl: Brown Ale eller Amber Ale Vin: Fruktigt och smakrikt rött vin</i>	
LÅNGBAKAD HJORTGRYTA	249
Enbärssky, torkade lingon och rosmarinsrostade rotfrukter	
<i>Öl: Amerikansk Pale Ale eller IPA Vin: Stramt och nyanserat rött vin</i>	
HALSTRAD RÖDING	259
Friterad rotselleri, grillad fänkål och majonnäs på citronbrynt smör	
<i>Öl: Hefeweizen eller ljus Belgisk Ale Vin: Friskt och torrt vitt vin</i>	
MAJSKYCKLINGFILÉ	229
Jordärtskockspuré, portvinssky och svartkål	
<i>Öl: Tjeckisk lager Vin: Fruktigt rött vin</i>	
BULGURSALLAD MED BETOR	189
Saltrostade betor, chévre, bärcapris, honungsdressing och rostade pumpakärnor	
<i>Öl: Veteöl eller Geuze Vin: Friskt och fruktigt vitt vin</i>	
SOJAFÄRSBIFF	219
Grillade grönsaker, stekt svamp, tzatziki och torkad tomat	
<i>Öl: Maltig lager eller Ale Vin: Lätt och fruktigt rött vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE	195
Rökt raclette, bacon, chipotledressing, tomat, picklad rödlök och chilipickles	
<i>Öl: Maltig lager eller Ale Vin: Lätt och fruktigt rött vin</i>	
VEGETARISK BURGARE	195
Sojafärsbiff, rökt raclett, chipotledressing, tomat, picklad rödlök och chilipickles	
<i>Öl: Maltig lager eller Ale Vin: Lätt och fruktigt rött vin</i>	
FISH AND CHIPS	193
Lättrimmad torsk i beer batter med tartarsås och örtsallad	
<i>Öl: Amerikansk Pale Ale eller IPA Vin: Friskt vitt vin</i>	
TOFU AND CHIPS	193
Dillmarinerad och pankopanerad tofu med tatarsås och örtsallad	
<i>Öl: Amerikansk Pale Ale eller IPA Vin: Friskt vitt vin</i>	
RÄKSMÖRGÅS	99/189
Liten eller stor räksmörgås på rågbröd med majonnäs och ägg	
<i>Öl: Veteöl eller ljus lager Vin: Mousserande vitt vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

HUSETS SORBET	45
Säsongens smak	
<i>Dryckesförslag: Mousserande vin</i>	
VÅR EGEN TRYFFEL	25
Smaksatt med destillat	
<i>Dryckesförslag: Belgisk Kriek eller whisky</i>	
CHOKLADFONDANT	79
Havtornssirap och kolacrisp	
<i>Dryckesförslag: Söt stout / porter eller fruktlambic</i>	
PLOMMONCHEESECAKE	69
Rostad mandel och kaksmulor	
<i>Dryckesförslag: Torr cider</i>	
PUMPAKAKA	69
Lönnsirapsfrosting och färska bär	
<i>Dryckesförslag: Portvin eller mörk rom</i>	

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

Bitburger 40 cl	75
Oppigårds Grimlager 40 cl	85
Pilsner Urquell (ofiltrerad) 50 cl	85
Erdinger HefeWeisse 50 cl	89
Guinness 50 cl	89
Spitfire 50 cl	89
Young's DoubleChocolateStout 50 cl	89
Cask Ale 50 cl	94
Triple Karmeliet 33 cl	98
Westmalle Dubbel 33 cl	98
IPA 40 cl	98

..... fler finns.

FLASKÖL

Dugges 33 cl	89
Pine Ridge 33 cl	98
Cantillion 37,5 cl	275
Coronado 75 cl	225

..... kika gärna i ölkylen.

CIDER

Thatcher's Gold (FAT) 40 cl	89
Ocean äpplecider (flaska) 50 cl	85
Fler finnes, fråga personalen	

WHISKY

Månadens	28/cl
Scotch Malt Whisky Society från	35/cl
Port Ellen 26 yo, Bishops Malmö's	198
egna buteljering	/cl
Highland Park, William the Old	46/cl

AVEC

Diplomático	38/cl
Grönsteds Extra	86/cl
Makers Mark	36/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffe	108
Scottish coffe	108

ALKOHOLFRITT

Läsk	35
Juice	35
Ramlösa	35
Cider	55
Lättöl	35
Bitburger Drive	55
Sigtuna N.A.P.A	55
* Fråga personalen	

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 415/850
Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier
Frisk med hög syra och elegant mousse och
härlig äppelfruktighet.

MOUSSERANDE

Terra Serena 108/430
Italien, Conegliano - Glera

RÖTT

Kumala Cape Classic 79/316
Merlot, Pinotage och Ruby Cabernet
Sydafrika

Allesverloren 89/356
Shiraz
Sydafrika

Gnarly Head Old Vine Zin 89/356
Zinfandel och Petite Sirah
USA

Baron de Ley Reserva 89/356
Tempranillo och Grenache
Spanien

Tommasi Graticcio Appassionato 89/356
Corvina, Rondinella och Merlot
Italien

Re Teodorico Amarone della 121/491
Corvina, Corvinone och Rondinella
Italien

VITT

Kumala Cape Classic 79/316
Chenin Blanc och Muscat
Sydafrika

Zonnebloem 89/356
Sauvignon Blanc
Sydafrika

Robert Klingenfus Alsace Riesling 89/356
Riesling
Frankrike

Les Oliviers 79/316
Sauvignon blanc och Vermentino
Frankrike

Domaine de Vauroux Chablis 93/373
Chardonnay
Frankrike

ROSÉ

La Tourelle du Cavlier 79/316
Cinsault
Frankrike

Les Oliviers 79/316
Cinsault och Grenache noir
Frankrike

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 snarlikt 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 sommartid 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, Gustav

SEPTEMBER

5e The Scotch Malt Whisky Society - Outturn med Maja

OKTOBER

9de The Scotch Malt Whisky Society - Outturn med Maja

NOVEMBER

7de The Scotch Malt Whisky Society - Outturn med Maja

30de Mat & Whisky i kombination tillsammans med Niklas Wilcox & Ingvar Rönde

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