

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARKBRICKA (M, G, Ä) FÖR EN 99:- FÖR TVÅ 198:-

Lokala charkuterier, två ostar, vitlöksbröd, aioli samt oliver och saltorkade tomater.

Öl: Budvar **Vin:** Allesverloren Shiraz

KANTARELLPAJ (G, M, Ä) 99:-

Med rökt vilt från Bergslagen, primörsallad och timjanscrème

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter **Vin:** 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel

KÅL OCH BÖNSOPPA (SO, G, SE) (VEGAN) 75:-

Kryddig soppa, serveras med surdegsbröd.

Öl: Lagunitas IPA **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

LAX OCH RÅKOR (F, K) 95:-

Kallrökt lax från Lillängen med handskalade räkor samt äpple, fänkål och kapis.

Öl: Oppigårds Grim Lager **Vin:** Prosecco

MOULES FRITES (B, F, K, M, SE, G, Ä) HALV 97:- HEL 167:-

Vinkokta blåmusslor med en ”skvätt” grädde, Serveras med örtaioli och krispig pommes.

Öl: Duvel **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

CAESARSALLAD (F, G, (K), M, Ä) HALV 97:- HEL 167:-

Med kräftstjärtar eller cajunkyckling (eller en mix av båda) krutonger, hyvlad parmesan och rostad bacon.

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Zonnebloem Sauvignon Blanc

CROQUE MONSIEUR (G, M, S) 119:-

Ostgratinerad surdegsmacka med rökt skinka, dijonsenap och tomat.

Öl: Staropramen Granat **Vin:** Kumala Red

ALLERGENER:

B=blötdjur, F=fisk, G=gluten, K=kräftdjur, M=mjölk, N=nötter, SE=selleri, S=senap SO=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CRISPY CHICKEN/HALLOUMI (Ä, G, M) (VEGETARISK ELLER KYCKLING) 160:-

Välj mellan kyckling eller halloumi. Med stekt ägg, pepparotscrème och klyftpotatis. Serveras på surdegsbröd.

Öl: Firestone Union Jack IPA Vin: Kumala Red

GRILLAD BIFF (G, M) 245:-

Med sauterade bönor, ölbräserverad lök och chipotlerostad potatis.

Öl: Fullers ESB Vin: Baron De Ley Rioja

KUMMEL I KAPPROCK (F, M) 245:-

Med fänkål, morot och persiljerot, Serveras med ansjovissmör och potatis.

Öl: Bitburger Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

PLANT-BASED SHEPHERD'S PIE (SE) (VEGAN) 165:-

Lins och svampstuvning, Serveras med potatis och palsternackspuré.

Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Allesverloren Shiraz

KRYDDIG KÅL OCH ROTFRUKTSGRYTA (SE, G) 155:-

Med vår egen nötkorv.

Öl: Örebro Brygghus Half IPA Vin: Mont Redon

FAMOUS CHUCK BURGER (M, G) 179:-

Med rökt cheddarcrème, egengjord ketchup, saltgurka, bacon samt pommes frites.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Apassionato

OUMPH! BURGARE (SO, G) (VEGAN) 169:-

Med rökt tofu, svamp och saltgurka samt egengjord ketchup serveras med pommes frites.

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Apassionato

FISH & CHIPS (G, Ä, F) 169:-

Beer batter friterad MSC-märkt torsk, serveras med grönärtsmajonäs och syrade grönsaker samt pommes frites.

Öl: Belhaven Twisted Thistle IPA Vin: Robert Klengenfus Riesling

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADTRYFFEL (M, G, N) 20:-

Whisky eller öltryffel.

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

PANNACOTTA I TVÅ LAGER (VEGAN) 80:-

Vanilj och choklad, serveras med körsbärskompott och rostad kokos.

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

ÄPPELPAJ (G, Ä, M) 80:-

Med smak av kanel och kardemumma, serveras med vaniljglass.

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

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

Eriksberg karaktär 40 cl	65:-
Staropramen Granat 40 cl	65:-
Carlsberg Hof 40 cl	62:-
Bitburger 40 cl	65:-
Budvar 40 cl	65:-
Chimay Röd 30 cl	90:-
Samuel Adams Boston Lager 40 cl	74:-
Erdinger Hefe Weisse 50 cl	79:-
Fuller's ESB 50 cl	79:-
Guinness 50 cl	79:-
Belhaven Twisted Thistle IPA 50 cl	79:-
Örebro Bitter 40 cl	84:-
Firestone Union Jack IPA 30 cl	82:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Bernard Glutenfri Lager 50 cl	89:-
Närke Rainbow Warrior IPA 50 cl	98:-
Örebro Brygghus Pilsner 33 cl	79:-
Ocean Arbetarporter 10y 33 cl	100:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Sommersby Päron 33 cl	71:-
Magners Äpple 33 cl	68:-
Xider Raspberry Blossom 33 cl	62:-

WHISKY

Dalwhinnie Winters Gold	32/cl
Aberlour 12y	26/cl
Imperial 1995 Signatory Vintage	34/cl
GlenKeith 1995 Signatory Vintage	34/cl
Tomatin Legacy	23/cl
GlenGrant 16y	35/cl
..... vi har 330 sorter.	

AVEC

Plantation 20th Anniversary	31/cl
Grönstedts Monopole	25/cl
Boulard VSOP	27/cl
Sarpa Di Poli Grappa Riserva	27/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	125:-
Kaffe Karlsson	125:-

ALKOHOLFRITT

Bitburger Drive	37:-
Eriksberg Hovmästarlager	37:-
Weihenstephaner Hefe	45:-
Brooklyn Special Effects IPA	45:-
Omnipollo Konx Pale Ale	50:-
Mikkeller Drinkin The Sun IPA	50:-
Wisby Easy Rider IPA	45:-
Xider Kiwi, Cucumber	36:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 495
Pinot noir , Pinot Meunier, Chardonnay
Fruktig, nyanserad doft med inslag av röda
äpplen, rostat bröd, nougat, choklad och citrus.

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 379/95
Glera

RÖTT

Kumala Red 316/79
Merlot, Pinotage, Ruby cabernet
Sydafrika

Tommasi Apassionato 356/89
Corvinia, Rondinella, Merlot
Italien

Allesverloren 356/89
Shiraz
Sydafrika

Baron De Ley 356/89
Rioja
Spanien

Mont-Redon 356/89
Grenache, Cinsault, Syrah
Frankrike

3 Finger Jack Old Vine Zinfandel 375/94
Zinfandel
USA

Ridgeview 609
Krämigt rikt, med syradrivna smaker av gröna äpplen, grapefrukt, mandlar och gula plommon.

VITT

Kumala White 316/79
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

Zonnebloem 356/89
Sauvignon Blanc
Sydafrika

Domaine De Vauroux 356/89
Chablis
Frankrike

Robert Klingenfus 356/89
Riesling
Frankrike

ROSÉ

M De Minuty 356/89
Grenache, Cinsault, Syrah
Frankrike

La Tourelle 316/79
Cinsault
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 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