

# SMÅRÄTTER

- OST- OCH CHARKTALLRIK** ..... 115:-  
Med utvalda charkuterier och ostar  
*Öl: Chimay röd Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*
- GRILLAD KYCKLINGTOAST** ..... 98:-  
Med friterad kålrot och avokadodressing  
*Öl: Spitfire Vin: Allesverloren Chenin Blanc*
- BRUSCHETTA** ..... 89:-  
Med avokado, tomat och ost (vegansk)  
*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Robert Klengenfus Signature Riesling AOC*
- GRATINERAD GETOST** ..... 89:-  
Med äpple, rucola och honung  
*Öl: 1664 Blanc Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*
- ÖLKOFTA BLÅMUSSLOR** ..... 105:-  
Serveras med grillat bröd och aioli  
*Öl: Spitfire Vin: Allesverloren Chenin Blanc*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**FISH N' CHIPS** ..... 179:-

Med remoulad och pommes frites

*Öl: Bitburger Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC*

**HÖGREVSBURGARE** ..... 179:-

Cheddarost, knaprigt bacon och pommes frites

*Öl: Se kvällens IPA-sortiment Vin: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

**BOOGIE DOWN BURGER** ..... 185:-

Roquefortost, jalapeños och pommes frites

*Öl: Se kvällens Pale Ale-sortiment Vin: Kumala Cape Classic Red*

**GRILLAD ZUCCHINI** ..... 179:-

Serveras med en ljummen potatissallad och avokadodressing (vegansk)

*Öl: Budejovicky Budvar Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**SALLAD MED FETAOST OCH LUFTTORKAD SKINKA** ..... 175:-

Soltorkade tomater, citrusfrukter och krutonger

*Öl: Erdinger Weissbier Vin: Domaine de Varoux Chablis AOC*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**BISHOPS PLANKSTEK** ..... 259:-

Oxfilé, duchesse och bearnaisesås

*Öl: Fuller's ESB Vin: Re Teodorico Amarone della Valpolicella DOC*

**HJÄLMARGÖSFILÉ** ..... 255:-

Smörstekt gösfilé, vitvinsås och duchessetopp

*Öl: 1664 Blanc Vin: Allesverloren Chenin Blanc*

**SVENSK KYCKLINGFILÉ** ..... 189:-

Grillad kycklingfilé, örtbakad potatis och chèvrecrème

*Öl: Spitfire Vin: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*

**KLASSISK BŒUF BOURGUIGNON** ..... 185:-

Klassisk mustig, vinkokt köttgryta

*Öl: Se kvällens IPA-sortiment Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**SYRLIG CHEESECAKE** ..... 79:-

Med smak av vanilj och citrus (vegansk)

**VIT CHOKLADMUSSE** ..... 79:-

Med lakritsmarinerade hallon

**CREMA CATALANA** ..... 75:-

Traditionell katalansk dessert

***Dryckesförslag:** Fråga personalen om kvällens sortiment av porter och stout*

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 BISHOP'S ARMS**

# BARN MENY

För alla barn upp till och med 12 år.

Har du någon matallergi eller är intolerant, säg till vår personal.

## BARNMENY

Pannkakor ..... 59:-

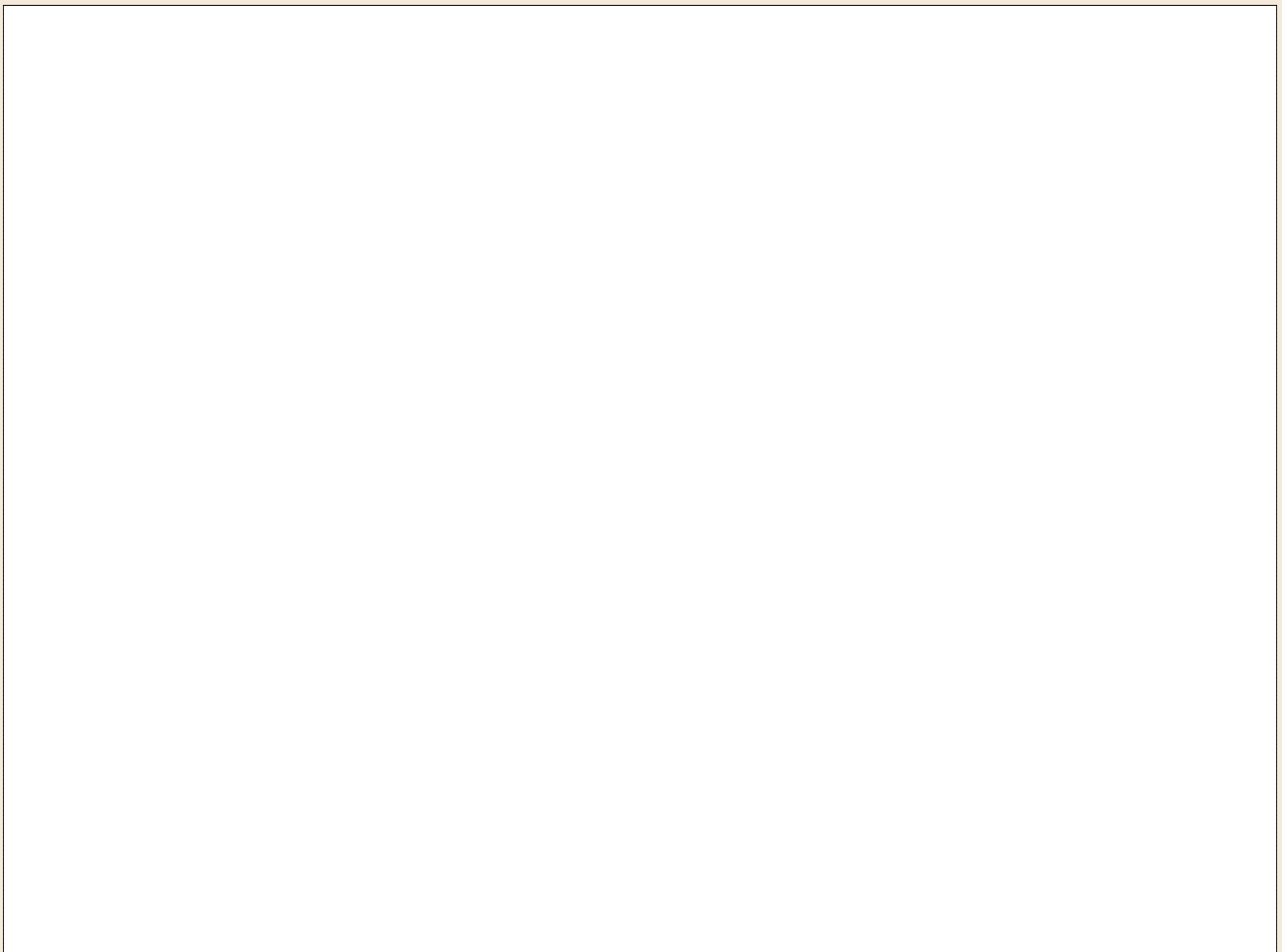
Hamburgare ..... 65:-

Fish n' chips ..... 65:-

## NÅGOT SÖTT

Vaniljglass med topping ..... 55:-

Om du vill rita kan du be personalen om färgpennor.



ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# DRYCK

Vi har ett gediget sortiment av drycker som ständigt utvecklas och guidar dig gärna.

## FAT

Bitburger  
Budejovicky Budvar  
Carlsberg Hof  
Erdinger Weissbier  
Guinness  
Staropramen Granat  
Twisted Thistle IPA  
Spitfire  
Fuller's  
Innis & Gunn  
Craft beer

..... fler finns.

## FLASKÖL

Mariestads  
Karhu  
Karlovacko  
Heineken  
..... kika gärna i ölkylen.

## CIDER

Bulmers  
Somersby  
Bacardi Breezer

## WHISKY

Ardbeg  
Balvenie  
Dalmore  
Glenmorangie  
Isle of Jura  
Talisker  
..... vi har ca 100 sorter.

## AVEC

Boulard  
Grönstedts  
Martell

## KAFFEDRINKAR

Spanish Coffee  
Kaffe Karlsson

## ALKOHOLFRITT

Läsk  
Juice  
Ramlösa  
Carlsberg non alcoholic 0.5%  
Somersby Apple non alcoholic 0.0%  
Alkoholfri craftbeer

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VIN

Fråga personalen om vilket vin som passar bäst till just din rätt

## MOUSSERANDE

**Terra Serena Prosecco** 85/375  
*Glera*

## RÖTT

**Tommasi Graticcio Appassionato** 86/344  
*Corvina veronese, Rondinella, Merlot*  
*Italien*

**Baron de Ley Rioja** 86/344  
*Tempranillo*  
*Spanien*

**Three Finger Jack Old Vine** 94/375  
*Zinfandel*  
*Kalifornien, USA*

**Black Stallion** 105/419  
*Cabernet Sauvignon*  
*Kalifornien, USA*

**Mont-Redon Côtes du Rhône** 86/344  
*Grenache och Syrah*  
*Frankrike*

**Re Teodorico Amarone** 128/513  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*  
*Italien*

## VITT

**Domaine de Varoux Chablis AOC** 86/344  
*Chardonnay*  
*Frankrike*

**Robert Klingenfus Signature** 86/344  
*Riesling*  
*Frankrike*

**Zonnebloem Sauvignon Blanc** 86/344  
*Sauvignon Blanc*  
*Sydafrika*

**Kumala Cape Classic White** 78/313  
*Chenin blanc, Muscat*  
*Sydafrika*

**Saint Aubin Vielle Vignes** 127/506  
*Chardonnay*  
*Frankrike*

## ROSÉ

**La Tourelle du Cavlier Cinsault** 80/320  
*Cinsault*  
*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 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



# SMALL COURSES

**CHEESE AND CHARCUTERIES** ..... 115 SEK

A selection of cheeses and cured meat

*Beer: Chimay red Wine: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*

**GRILLED CHICKEN TOAST** ..... 98 SEK

With fried Swedish turnip and avocado dressing

*Beer: Spitfire Wine: Allesverloren Chenin Blanc*

**BRUSCHETTA** ..... 89 SEK

With avocado, tomatoes and cheese (vegan)

*Beer: Erdinger Weissbier Wine: Robert Klingenfus Signature Riesling AOC*

**GRATINATED GOAT CHEESE** ..... 89 SEK

With apple, garden rocket and honey

*Beer: 1664 Blanc Wine: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**BEER BOILED BLUE MUSSELS** ..... 105 SEK

Served with grilled bread and aioli

*Beer: Spitfire Wine: Allesverloren Chenin Blanc*

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# MAIN COURSES

**FISH N' CHIPS** ..... 179 SEK

With remoulade and french fries

*Beer: Bitburger Wine: Domaine de Varoux Chablis AOC*

**CHEESE BURGER** ..... 179 SEK

Cheddar, crispy bacon and french fries

*Beer: Se tonight's assortment of IPA:s Wine: Black Stallion Cabernet Sauvignon*

**BOOGIE DOWN BURGER** ..... 185 SEK

Roquefort cheese, jalapeños and french fries

*Beer: Se tonight's assortment of IPA:s Wine: Kumala Cape Classic Red*

**GRILLED ZUCCHINI** ..... 179 SEK

Served with lukewarm potato salad and avocado dressing (vegan)

*Beer: Budejovicky Budvar Wine: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**SALAD WITH FETA CHEESE AND PROSCIUTTO** ..... 175 SEK

Sundried tomatoes, citrus fruits and croutons

*Beer: Erdinger Weissbier Wine: Domaine de Varoux Chablis AOC*

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# MAIN COURSES

**BISHOPS STEAK ON A PLANK** ..... 259 SEK

Tenderloin beef, duchess potatoes and bearnaise sauce

*Beer: Fuller's ESB Wine: Re Teodorico Amarone della Valpolicella DOC*

**PIKEPERCH** ..... 255 SEK

Pikeperch from Hjälmarén fried in butter, white wine sauce and duchess potatoes

*Beer: 1664 Blanc Wine: Allesverloren Chenin Blanc*

**SWEDISH CHICKEN** ..... 189 SEK

Swedish chicken tenderloin, potatoes baked with herbs and chèvre crème

*Beer: Spitfire Wine: 3 Finger Jack Old Vine Zinfandel*

**CLASSIC BŒUF BOURGUIGNON** ..... 185 SEK

Classic beef stew made with red wine

*Beer: Se tonight's assortment of IPA:s Wine: Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Rouge*

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# SOMETHING SWEET

**CHEESECAKE** ..... 79 SEK

With a taste of vanilla and citrus

**WHITE CHOCOLATE MOUSSE** ..... 79 SEK

With raspberries marinated in liquorice

**CREMA CATALANA** ..... 75 SEK

Traditional catalanian dessert

***Beverage suggestion:** Ask the staff for tonight's assortment of porter and stout*

We have a wide range of spirits and will gladly guide to a suitable avec.

Please inform us of any allergies or food intolerance before you order So we can advice accordingly.

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# DRINKS

We have a wide range of beverages that is constantly developing and we will gladly guide through our selection.

## DRAUGHT

Bltburger  
Budejovicky Budvar  
Carlberg Hof  
Erdinger Weissbier  
Guinness  
Staropramen Granat  
Twisted Thistle IPA  
Spitfire  
Fuller's  
Innis & Gunn  
Craft beer

..... and more.

## BOTTLED BEER

Mariestads  
Karhu  
Karlovacko  
Heineken

..... Welcome to take a peek inside the beer fridge.

## CIDER

Somersby  
Bacardi Breezer  
Bulmers

## WHISKY

Ardbeg  
Balvenie  
Dalmore  
Glenmorangie  
Isle of Jura  
Talisker

..... We have a selection of 100 kinds of whisky.

## AVEC

Boulard  
Grönstedts  
Martell

## COFFEE DRINKS

Spanish Coffee  
Kaffe Karlsson

## ALCOHOL FREE

Soda  
Sparkling water  
Carlberg non alcoholic 0.5%  
Somersby Apple non alcoholic 0.0%  
Alcohol free craft beer

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# WINE

*Ask the staff which wine is best for your dish!*

## SPARKLING

**Terra Serena Prosecco** 85/375  
*Glera*

## RED

**Tommasi Graticcio Appassionato** 86/344  
*Corvina veronese, Rondinella, Merlot*  
*Italy*

**Baron de Ley Rioja** 36/344  
*Tempranillo*  
*Spain*

**Three Finger Jack Old Vine** 94/375  
*Zinfandel*  
*California, USA*

**Black Stallion** 105/419  
*Cabernet Sauvignon*  
*California, USA*

**Mont-Redon Côtes du Rhône** 86/344  
*Grenache and Syrah*  
*France*

**Re Teodorico Amarone della** 128/513  
*Corvina, Corvinone, Rondinella*  
*Italy*

## WHITE

**Domaine de Varoux Chablis AOC** 86/344  
*Chardonnay*  
*France*

**Robert Klingenfus Signature** 86/344  
*Riesling*  
*France*

**Zonnebloem Sauvignon Blanc** 86/344  
*Sauvignon Blanc*  
*South Africa*

**Kumala Cape Classic White** 78/313  
*Chenin blanc, Muscat*  
*South Africa*

**Saint Aubin Vielle Vignes** 127/506  
*Chardonnay*  
*France*

## ROSÉ

**La Tourelle du Cavlier Cinsault** 80/320  
*Cinsault*  
*France*

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# THE BISHOPS ARMS

We at The Bishops Arms are proud to offer a wide range of beverages that we dare to say is one of the largest in Europe. Since 1993 we have been a part of the contribution to new producers, among which many are Swedish microbreweries. We chose the name, The Bishops Arms, to our first pub in Västerås as the location is near the cathedral and the street with the same name, Biskopsgatan. The cosy gastropub became popular already from the beginning. We expand continuously and are 41 proud gastropubs in Sweden. We also run seven Hotel Bishops Arms that are served by the pub and also where you check in. So far we offer hotels in Kiruna, Piteå, Mora, Lund, Strängnäs, Köping and Kristianstad.

## SHORT BEER GUIDE

Beer is an ancient beverage that has kept its popularity for thousands of years. The first Swedish brew was around 400–600 AD. Today's trendy microbreweries can with pride say that their history started in the early Iron Age. Beer is the most consumed beverage with alcohol in the world and also the drink that contains the most categories of flavours. This has been confirmed in the 21 century with the massive interest for beer and gastronomy. Just in Sweden, we have more than 340 breweries, and that is the highest brewery density in the world.

### **Light Lager:**

Is a bottom-fermented beer, often dry with a light to medium flavour. Ideal as a social drink or accompanied with a lighter meal

### **Ale:**

Top fermented, often brown with a medium character. Ideal for meaty stews and pots.

### **Brown Ale:**

Golden brown colour, often with a nutty character. To be enjoyed in combination with a dessert with nuts or a burger.

### **Pale Ale:**

A lighter style of Ale, nowadays with a touch of bitter, but ideal as a thirst quencher

### **IPA:**

A more bitter/more hoppy style of Pale Ale. Many are hazy, with bright notes of citrus

### **APA:**

Initially a very pale, and light hoppy beer. Now resembling IPA, but less hoppy

### **New England IPA:**

Unfiltered IPA, sometimes with added lactose sugar. Rund, fruity with an aromatic base of hops

### **DIPA:**

Double IPA. Higher content of alcohol and bitter. Often

with a distinct sweetness from the alcohol

### **Stout:**

Black and rich. Before always dry, but can nowadays also be sweet. Enjoy to oysters or chocolate desserts

### **Porter:**

Black, sweet and full-bodied. The perfect choice for a chocolate dessert or enjoyed on its own after the meal.

### **Wheat beer:**

Light with a touch of bitter, often cloudy. Great for a warm summers day or with pork dishes.

## SHORT WHISKY GUIDE

We offer a wide range of whisky from many parts of the world even if Scottish whisky is established as the favourite whisky in Sweden. During the past years also Swedish distilleries started to deliver good quality whisky.

### **Highland:**

Often with a sherry cask character and a smooth finish. Glenmorangie and Dalmore are from here.

### **Lowland:**

The Lowland districts produce whiskies with a gentle character, often reminiscent with a palate of grass Best-known is Auchentoshan

### **Islay:**

Home to the peats, here you recognize famous distilleries such as Ardbeg and Bowmore

### **Campbeltown:**

Scotland's smallest district, but do you need any more if you have Springbank?

### **Islands:**

A common name for whisky from the islands along the coast such as Highland Park

### **Speyside:**

Part of the Highlands, often smooth rounding with an instinctive character from sherry casks. Macallan is the best-known.

### **Bourbon:**

Always distilled in new barrels that add a perfumed aroma. Maker's Mark is a typical bourbon whisky.

### **Blended:**

A balance of flavours with many variations. Famous brands are Famous Grouse and Johnnie Walker

### **Irland:**

A lighter flavoured, smoother and sweeter whisky. Jameson is the best-known

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS