

# SMÅRÄTTER

- CITRONINKOKT FÄNKÅL** ..... 99:-  
Serveras med svampsallad och dragonvinaigrette  
*Öl: Chimay Vit Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- TOAST SKAGEN** ..... 119:-  
Smörstektbröd med räkröra, löjrom och citron  
*Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux Chablis*
- CHÈVRE CHAUD** ..... 119:-  
Getost med bröd, tomatsallad, honung och valnötter  
*Öl: Rodenbach Alexander Vin: Mont Redon*
- OST- OCH CHARKBRICKA** ..... 129:-  
Ett urval av ostar och charkuterier, marinerade oliver, körsbärsmarmelad och knäckebröd  
*Öl: Chimay Blå Vin: Baron de Ley Rioja*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

## **BISHOPS HÖGREVSBURGARE 'THE FAMOUS CHUCK'** ..... 179:-

100% nötkött, rökig parmesandressing, sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost och bacon. Serveras med Pommes (Dubbelburgare 249:-)

*Öl: Budvar Vin: Tommasi Graticcio Appassionato*

## **HALLOUMIBURGARE** ..... 169:-

Halloumi, surkål, hot mexicanadressing, sallad, tomat och rödlök. Serveras med sötpotatisfrites

*Öl: Oftrerad Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling*

## **SOJABURGARE (VEGAN)** ..... 169:-

Sojaburgare med Chipotlemajonäs (vegan), guacamole, sallad, tomat och picklad rödlök. Serveras med Pommes

*Öl: Carlsberg Hof Organic*

## **FISH AND CHIPS** ..... 179:-

Beer-battered kolja, remouladesås, friterad grönkål och Pommes Frites

*Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Zonnbloem Suvignon Blanc*

## **KYCKLINGSALLAD** ..... 159:-

Ölbrässerad kyckling, romansallad, kronärtskocka, tomat, rödlök, ädelost, vitlökskrutonger och senapsdressing.

*Öl: Spitfire Vin: Mont Redon*

## **PANERAD SVARTA MUNKENOST** ..... 169:-

Panerad ost med tartarsås och picklad rödkål. Serveras med Pommes.

*Öl: Bitburger Vin: Allesverloren Shiraz*

## **SMÖRSTEKT RÖDING** ..... 199:-

Smörstekt röding, potatisbakelse med Karl Johanssvamp, krämig Västerbottensost, friterade rödbetor och citrob

*Öl: Samuel Adans Boston Lager Vin: Domaine de Varoux Chablis*

## **GRILLAD RYGGBIFF** ..... 249:-

Grillad ryggbiff med rosmarinrostad mandelpotatis, smörstekt blandad svamp och bearnaisesås

*Öl: Fullers London Porter Vin: Allesverloren Shiraz*

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

ORIGINALET SEDAN 1993

# THE BISHOPS ARMS

# NÅGOT SÖTT

**GUINNESS MUD CAKE** ..... 79:-

Mudcake med färskostglassyr och jordgubbar

*Dryckesförslag: Järntorget's Arbetarporter*

**VEGANSK CHOKLADGLASS** ..... 69:-

Serveras med bär

*Dryckesförslag: Kaffe Baileys*

**MANGO- OCH HALLONSORBET** ..... 69:-

**HUSETS TRYFFLAR** ..... 29:-/STYCK

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**

# 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