

SMÅRÄTTER

BOURBON & KYCKLINGLEVERSMÖR	75:-
Grillat levainbröd, lönnsirap	
BAKAD BRIEOST	79:-
Surdegskrisp, fikon & lönnsirapsmarmelad	
RÖKT ANKBRÖST	99:-
Carpaccio på rökt anka, pumpacrème, rostade hasselnötter, örtdressing, svensk lagrad getost, rågbrödskrutonger	
LITEN OST & CHARK	115
Tallegio, prosciutto, marinerade oliver, surdegskrisp	
STOR OST & CHARK	199:-
Tallegio, morbier, prosciutto, coppa di Parma, marinerade oliver, surdegskrisp	
HUMMUS & OLIVER	75:-
Hemgjord hummus, marinerade oliver, surdegskrisp (vegan)	
FRITERAD BLOMKÅL	89:-
Pumpacrème, syltad morot, rostad lök, lime, örtdressing (vegan)	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISK & SKALDJURSGRYTA	209:-
Torsk, blåmusslor, handsaklade räkor, saffran, vittvin, grädde, selleri, morot, potatis, dill, grillat levainbröd	
FLANKSTEK 200G	245:-
Fondantpotatis, konfiterad lök, röktsmör, rödvinsås	
FRITERAD BLOMKÅL	179:-
pumpacrème, grönkål, mandeldressing, syrat svamp (vegan)	
KONFITERAD MAJSKYCKLING	219:-
fondantpotatis, pumpacrème, citron och timjnsås	
PORTVINSBRÄSERAD OXKIND	249
potatispuré, portvinsås, friterad rotselleri	
BACON & CHEESE- BURGARE	189:-
högrevsburgar, bacon, cheddar, husets dressing, sallad, lök, coleslaw, pickles, pommes	
VEGANBURGARE	189:-
Sallad, lök, husets dressing, vegancheddar, coleslaw, pommes	
FISH & CHIPS	189:-
torsk, pepparrotstartar, sotad citron, pommes	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

GRÖNKÅLSSALLAD MED RÖKT ANKBRÖST 169

Carpaccio på rökt anka, mandeldressing, rågrödskrutonger, lagrad getost, granatäppelkärnor

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

HJORTRON & PUNSCHPARFAIT	69
Krossad mördegskross, lönnsirap	
CHOKLAD TART	69
Bränd maräng, maldonsalt	
VANILJGLASS	45
chokladsås, maräng (vegan)	

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