

SMÅRÄTTER

- CHARKBRICKA (G,L)** 115:- /195:-
med lokala ostar, hummus, oliver och grillat bröd för 1 eller 2 personer
Öl: brittisk ale Vin: Château Mont-Redon Reserve
- LAXTARTAR (G)** 105:-
med avocado, slanggurka och citron, serveras med ingefärsmajonnäs och rågbrödscrisp
Öl: ljus lager / veteöl Vin: M de Minuty (rosé)
- BRUSCHETTA - VEGANSK (G)** 90:-
på cocktailtomat med rödlök och basilika på grillat surdegsbröd
Öl: ljus lager / veteöl Vin: Domaine de Vauroux (Chablis)
- SVAMPTOAST** 90:-
på surdegsbröd med örter
Öl: belgisk öl / brittisk ale Vin: Tommasi Appassionato
- POMMES (L)** 55:-
med ljummen cheddardipsås

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK BURGER (G,L) 185:-

med krispsallad, majonnäs, biffomat, picklad rödlök, Pepper Jackost, coleslaw, chipotlemajonnäs och pommes frites

Öl: lager / IPA Vin: Allesverloren (Shiraz)

FISH&CHIPS (G) 185:-

Färsk kolja serveras med remouladsås, sallad, kaprisbär, ärtpuré och pommes frites

Öl: ljus lager / brittisk ale Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)

GREMOLATAMARINERAD LAMMROSTBIFF 245:-

med confiterade cocktailtomater, timjan, rödvinssky och friterad klyftpotatis

Öl: mörk lager / mörk ale Vin: Baron de Ley Gran Reserva (Rioja)

HELGRILLAD VÅRKYCKLING 215:-

med skummad dragonsås, krossad potatis smaksatt med getost och smörslungade morötter och sockerärter

Öl: pale ale / lager Vin: Domaine de Vauroux (Chablis)

GRILLAD RÖDINGFILÉ (G) 240:-

med gräslökshollandaisesås, inbakad citronpotatis och örtmarinerade kräftstjärtar

Öl: veteöl / pale ale Vin: Monte Tondo (Soave)

KRYDDIG INDISK GRÖNSAKSGRYTA - VEGANSK (G) 165:-

serveras med Raita, pitabröd och jasminris

Öl: ljus lager / veteöl Vin: Robert Klingefus (Riesling)

GRÖNSALLAD (G) 155:-

med röd spetskål, haricots verts, cocktailtomater, kapris, parmesandressing och krutonger. Lägg till varmrökt lax, halloumi eller kyckling (+40kr)

Öl: pale ale / veteöl Vin: Zonnebloem (Sauvignon blanc)

CHILIGRYTA (G) 190:-

med grillat surdegsbaguette, rostad majs, gräddfil och jalapeños

Öl: mörk ale / porter Vin: Baron de Ley Gran Reserva (Rioja)

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADMOSSE - VEGANSK (G) 75:-

serveras med bär, vispad grädde och hyvlad choklad

Dryckesförslag: söt cider

KOLATRIFEL (G,L) 65:-

serveras med lingon

Dryckesförslag: stout / porter

HASSELNÖTSGLASS (G,L) 85:-

serveras med calvadospetsad päronkompott och mandelflarn

Dryckesförslag: vitt vin

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

Budejovický Budvar 50 cl	75:-
Staropramen Granát 50 cl	75:-
Eriksberg Karaktär 50 cl	75:-
Carlsberg Hof 50 cl	75:-
Bitburger 50 cl	75:-
Guinness 50 cl	75:-
Erdinger 50 cl	75:-
Bombardier 50 cl	85:-
Samuel Adams Boston Lager 50 cl	85:-

..... fler finns.

FLASKÖL

Bernard Ljus Lager 50 cl	90:-
Bernard Mörk Lager 50 cl	90:-
Weihenstephaner Kristall 50 cl	100:-

..... kika gärna i ölkylen.

CIDER

Magners Original 50 cl	75:-
Magners Pear 33 cl	75:-
Cidraie 33 cl	75:-

WHISKY

Laphraoigh 10y	33/cl
Ardbeg Ten	36/cl
Bowmore 12y	30/cl
Glenfiddich 12y	27/cl
Highland Park 12y	30/cl
Glenmorangie 10y Original	31/cl
..... vi har 100 sorter.	

AVEC

Martell VSOP	47/cl
Remy Martin XO	95/cl
Ron Zacapa 23y	39/cl

ALKOHOLFRITT

Clausthaler	50:-
Eriksberg	50:-
Weihenstephaner	50:-
Somersby Äpple	50:-
Gotlands Bryggeri Easy Rider	50:-
Sigtuna N.A.P.A.	50:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 795,-
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, och citrus.

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 90/380
Glera

RÖTT

Kumala Cape Classic 90/360
Merlot
Sydafrika

Allesverloren 100/395
Shiraz
Sydafrika, Swartland

Baron de Ley Reserve 100/395
Rioja
Spanien

Château Mont-Redon Reserve 100/395
Grenache och Syrah
Frankrike, Rhonedalen

Tommasi Appassionato 110/495
Corvina veronese och Rodinella
Italien, Veneto

3 Finger Jack 100/395
Zinfandel
USA, Kalifornien

Baron de Ley 140/600
Gran Reserva - Rioja. Balanserad smak med fatkaraktär, inslag av choklad, russin och vanilj.

VITT

Kumala Cape Classic 90/360
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

Robert Klingefus Signature 100/395
Riesling
Frankrike, Alsace

Zonnebloem 100/395
Sauvignon blanc
Sydafrika, Western Cape

Domaine de Vauroux Chablis 110/495
Chardonnay
Frankrike, Bourgogne

Monte Tondo 135/550
Soave
Italien

ROSÉ

M de Minuty 100/395
Grenache och Syrah
Frankrike, Provence

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

EVENEMANG våren 2020

Det här händer hos oss på The Bishops Arms, Uppsala

MARS

17 Mars St.Patrick's day

21 Mars Bandyfrukost

31 Mars Brädspellkväll

APRIL

20-26 April Belgisk vecka

28 April Brädspellkväll

29 April Mini Beer festival

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