

SMÅRÄTTER

TOAST SKAGEN	102:-
Serveras på rostat ljust bröd med sallad, stenbitsrom, citron och dill.	
<i>Öl: Ljus lager eller IPA Vin: Torrt vitt vin</i>	
OST & CHARKBRICKA	115:-
Två sorters ost och chark.	
<i>Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin</i>	
JORDÄRTSKOCKSSOPPA	75:-
Krämig soppa som toppas med krispigt skinkchips.	
<i>Öl: Lätttryckt Ale Vin: Torrt vitt vin</i>	
SMÖRSLUNGAD VIT SPARRIS	89:-
Serveras med nässelmajonnäs och rostat brödcrunch.	
<i>Öl: Ljus lager Vin: Halvtorrt vitt vin</i>	
VITLÖKSBRÖD	45:-
Två rejäla bitar, till serveras aioli.	
<i>Öl: Ljus lager eller IPA Vin: Rött vin</i>	
OSTTALLRIK	95:-
Furumossens kittost, Skånemejeriers Gruyère och ädelost, knäckebröd och fikonmarmelad.	
<i>Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin</i>	
CHARKTALLRIK	95:-
Cornichoner, leverpastej, äppelkorv från Bondens skafferi, lufttorkad karré och salami från Bondens bästa.	
<i>Öl: Halvmörk lager Vin: Fylligt rött vin</i>	
FALAFEL	72:-
Friterade falafelbollar med chilimajonnäs (Växtbaserat)	
<i>Öl: Fruktig IPA Vin: Halvtorrt Rosévin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

UGNSBAKAD GÖS 210:-

Serveras med ört-och vitlöksmajonnäs, kokt potatis, babyspenat, rostat brödcrunch och blomkål.

Öl: Ljus lager Vin: Torrt vitt vin

MAJSKYCKLING 195:-

Kommer från Munka Ljungby och serveras med dragon potatispuré, oliver, smörslungade cocktailtomater och babyspenat.

Öl: Humlig IPA Vin: Rött vin

SKJUTFÄLTETS KORV 178:-

Serveras med dragon potatispuré, rödlöksmarmelad, västerviks senap och krasse.

Öl: Veteöl Vin: Lättdruckat rött vin

GRILLAD ENTRECOTÉ 287:-

Skånsk Entrecoté med choronsås, ugnsrostade rotfrukter, babyspenat och rödlöksmarmelad.

Öl: Suröl eller IPA Vin: Fylligt rött vin

KOKOSGRYTA 165:-

Gjord på kokosmjölk, rotfrukter, grönsaker och chili. Till serveras ris med kidneybönor och toppas med rostade cashewnötter. (Växtbaserat)

Öl: Ale Vin: Rött vin

BLOMKÅLSSALLAD 152:-

Serveras med ädelost, rökt kalkon, toppas med rostade solroskärnor, gräslöksdressing och krasse.

Öl: Belgisk öl Vin: Rött vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS HEMGJORDA BURGARE 179:-

Serveras med Ardbeg och baconglaze, tomat, rödlök, sallad, pepper jack ost, aioli och pommes frites.

Öl: Halvmörk lager Vin: Rött vin

TRIPPEL CHEESE BURGARE 189:-

Serveras med tre sorters ost, jalapenomajonnäs, sallad, tomat, rödlök, jalapeno, bacon, aioli och pommes frites.

Öl: Veteöl Vin: Rött vin

FRITERAD ELDOST BURGARE 178:-

Ost från Furumossens mejeri serveras med sallad, tomat, rödlök, salsa, aioli och pommes frites (vegetarisk).

Öl: IPA Vin: Vitt vin

FISH AND CHIPS 172:-

Gjord på torsk, serveras med curryremoulad, citron vinäger-coleslaw och pommes frites.

Öl: Ljus lager eller Belgisk öl Vin: Sött vitt vin

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CRÈME BRÛLÉE 80:-

Serveras med sharon-granité.

Dryckesförslag: Kaffe

VANILJPANNACOTTA 85:-

Med rabarberkompott, havreflarn och flädersorbet.
(Växtbaserat)

Dryckesförslag: Kaffe

ÄPPELTARTELETT 80:-

Med vaniljglass.

Dryckesförslag: Kaffe

HEMGJORD CHOKLADBIT 25:-

Dryckesförslag: Kaffe

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

Staropramen Granát 40 cl	74:-
Budvar 50 cl	76:-
Pistonhead Haze Lager 40 cl	74:-
Oppigårds Grim Lager 40 cl	74:-
Bitburger 50 cl	76:-
Erdinger 50 cl	82:-
Carlsberg Hof 40 cl	70:-
Eriksberg Karaktär 40 cl	74:-
Fuller's ESB 50 cl	89:-
Guinness 50 cl	80:-
Belhaven Twisted Thistle 50 cl	89:-
Shepherd Neame Spitfire 50 cl	89:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Mariestads Export 50 cl	75:-
Heineken 33 cl	79:-
Pabst Blue Ribbon 35,5 cl	69:-
Corona Extra 35,5 cl	71:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Magners (Fat) 50 cl	82:-
Magners - Päron, Röda bär 33 cl	65:-
Somersby - Flera smaker 33 cl	65:-

WHISKY

Ardbeg Ten	30/cl
Laphroaig 10y	27/cl
Highland Park, William the Old	55/cl
Cragganmore 12y	25/cl
Glenmorangie 10y	28/cl
Dalmore 12y	26/cl
..... vi har 180 sorter.	

AVEC

Fernet Branca	18/cl
Branca Menta	18/cl
Xanté	18/cl
Gammeldansk	18/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	96:-
Kaffe Karlsson	96:-

ALKOHOLFRITT

Bitburger Drive	55:-
Eriksberg Hovmästarlager	55:-
Sigtuna N.A.P.A.	55:-
Brooklyn Special Effects	55:-
Gotlands Bryggeri Easy Rider	55:-
Somersby Äpple	45:-
Magners Äpple	45:-
Fanta/Sprite/Cola/Zero	30:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Moët Chandon Imperial Brut 699:-
Pinot noir, pinot meunier och chardonnay.
*Fruktig, mycket frisk smak med inslag av ljus
bröd, gula äpplen, mineral och blodapelsin.*

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 89/20cl
Glera

RÖTT

Kumala Cape Classic 79/316:-
Merlot, Pinotage, Ruby cabernet
Sydafrika, Western Cape

Tommasi Appassionato 89/356:-
Corvina, Rondinella, Merlot
Italien, Venetien

Allesveloren 89/356:-
Shiraz
Sydafrika, Swartland

Mont-Redon Chateauneuf-du-pape 122/459:
Grenache, Syrah
Frankrike, Rhonedalen

Three Finger Jack 96/385:-
Zinfandel
USA, Californien

Black Stallion 115/460:
Cabernet Sauvignon
USA, Napa Valley

VITT

Kumala Cape Classic 79/316:-
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika, Western Cape

Domaine de Vauroux Chablis 89/356:-
Chardonnay
Frankrike, Bourgogne

Zonnebloem 89/356:-
Sauvignon Blanc
Sydafrika, Western Cape

Robert Klingenfus 89/356:-
Riesling
Frankrike, Alsace

ROSÉ

La Tourelle du Cavlier Cinsault 79/316:-
Cinsault
Frankrike

M de Minuty Rosé 89/356:-
Grenache, Cinsault, Syrah,
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 sommartid 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