

SMÅRÄTTER

CRÈME NINON	79
Grön ärtsoppa, syrad havregrädde (vegetarisk)	
<i>Öl: Ofiltrerad lager Vin: Friskt & fruktigt vitt vin</i>	
LÖJROM	129
Svensk löjrom, friterad vårlök, crème fraiche, dillsalt	
<i>Öl: Belgisk blond Vin: Mousse­rande vitt</i>	
STEAK SANDWICH	98
Grillad oxfilé, surdegsbröd, pepparrotscrème, säsongstomat, krasse	
<i>Öl: Westcoast IPA Vin: Amarone</i>	
CAPRESESALLAD	89
Säsongstomater, basilika, mozzarella, balsamicoreduktion, rostade frön	
<i>Öl: Maltig ale Vin: Lättsamt & fruktigt rött vin</i>	
RÄKSMÖRGÅS	99/189
Liten eller stor räksmörgås, rågbröd, majonnäs, ägg, sallad	
<i>Öl: Belgisk trippel Vin: Vitt vin med citrustoner</i>	
CHARKUTERIER ATT DELA PÅ	145
Utvalda charkuterier och picklade grönsaker	
<i>Öl: Real ale Vin: Fylligt rött vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

HÖGRESVBURGARE / SOJAFÄRSBURGARE	195
Högrevsburgare med bacon eller Sojafärsburgare (vegetarisk) Rökt raclette, dressing, tomat, picklad rödlök, sallad, chilipickles <i>Öl: Maltig lager eller ale Vin: Mjukt rött vin med bärtoner</i>	
FISH & CHIPS / TOFU & CHIPS	195
Lättrimmad torsk i beer batter eller dillmarinerad tofu i panko (vegansk) Tartarsås, örtsallad, pommes <i>Öl: Amerikansk pale ale Vin: Fruktigt vitt vin</i>	
OXFILÉ Tournedos	289
200g grillad oxfilé, timjanrösti, portvinsky, primörer <i>Öl: Fyllig ale Vin: Fylligt & smakrikt rött vin</i>	
POCHERAD TORSKRYGG	258
Ört- och vinbakad torskrygg, sauterad sparris, primörer, örtsås <i>Öl: Weissbier eller citrusdriven session ale Vin: Friskt vitt vin</i>	
RÅBIFF	239
Färshackad oxfilé Cornichons, kaporis, rödlök, pepparrot, dijon, äggula, pommes <i>Öl: Ofiltrerad pilsner Vin: Lättsamt & fruktigt rött vin</i>	
BISHOPS CHILIGRYTA	198
Högre bräserverad i öl & vår egna kryddblandning med skånsk chili Crème fraiche, syrad rödlök, surdegsbröd <i>Öl: Vålhumlad ale Vin: Fruktigt & friskt vitt vin</i>	
KYCKLINGSALLAD / TZAYSALLAD	189
Grillad kyckling eller Tzaybitar (vegansk) Sallad, avokado, tomat, gurka, rödlök, vinägrett <i>Öl: Frisk pale ale Vin: Friskt rosévin</i>	
RÖKT PUMPA	198
Alspånsrökt butternutpumpa, spetskål, äpple, rostade valnötter, gräslöksemulsion (vegansk) <i>Öl: Krispig pilsner Vin: Torrt, friskt vitt vin</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

OSTAR FRÅN OST&VÄNNER	145
Utvalda ostar, hemgjord marmelad, rostade nötter, inkokt päron, knäcke	
<i>Dryckesförslag: Calvados</i>	
CHOKLADFONDANT	79
Halloncoulis, färska bär	
<i>Dryckesförslag: Sherryfatlagrad whisky</i>	
CHOKLADPANNACOTTA	69
Syltad ingefära, kolakrisp	
<i>Dryckesförslag: Bourbonfatlagrad whisky</i>	
BLÅBÄRSTARTLETT	69
Smaksatt med rom, vaniljglass	
<i>Dryckesförslag: Fatlagrad rom</i>	
HUSETS SORBET	45
Säsongens smak	
<i>Dryckesförslag: Mousserande vin eller bourbon</i>	

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

SMALL COURSES

CRÉME NINON	79
Green pea soup with sour cream (vegetarian)	
<i>Beer: Unfiltered lager Wine: Fresh & fruity white wine</i>	
WHITEFISH ROE	129
Whitefish roe with deep fried spring onion, dill salt, sour cream	
<i>Beer: Belgian blonde Wine: Sparkling white wine</i>	
STEAK SANDWICH	98
Grilled sirloin steak on sourdough bread, horseradish cream, cherry tomato, water cress	
<i>Beer: Westcoast IPA Wine: Amarone</i>	
CAPRESE SALAD	89
Tomatoes, basil, mozzarella, balsamic reduction, toasted seeds	
<i>Beer: Malty ale Wine: Light & fruity red wine</i>	
SHRIMP SANDWICH	99/189
Hand peeled shrimp on rye bread, mayo, egg	
<i>Beer: Belgian tripel Wine: White wine with hints of citrus</i>	
CHARCUTERIES FOR TWO	145
Assorted charcuteries & pickles	
<i>Beer: Red ale Wine: Full red wine</i>	

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

BEEF BURGER / SOY BURGER	195
Beef burger with bacon / Soy burger (vegetarian) Smoked raclette cheese, dressing, tomato, pickled red onion, chili pickles <i>Beer: Malty lager or ale Wine: Soft red wine with berry notes</i>	
FISH & CHIPS / TOFU AND CHIPS	195
Beer battered haddock or dill marinated tofu in panko (vegan) Tartar sauce, herb salad <i>Beer: American pale ale Wine: Fruity white wine</i>	
TENDERLOIN Tournedos	289
200g Tenderloin steak, thyme rösti, portwine sauce, seasonal greens <i>Beer: Bold ale Wine: Full & bold red wine</i>	
POACHED COD	258
Cod loin baked with herbs & wine, sautéed asparagus, seasonal greens, herb sauce <i>Beer: Weissbier or session ale with hints of citrus Wine: Fresh white wine</i>	
STEAK TARTAR	239
Raw tenderloin chopped to order, classic condiments, french fries <i>Beer: Unfiltered pilsner Wine: Light & fruity red wine</i>	
BISHOPS CHILI	198
Low & slow beer braised chuck roll in our spice blend with local chili, sour cream, pickled onions, sourdough bread <i>Beer: Well hopped ale Wine: Fruity & fresh white wine</i>	
CHICKEN SALAD / TZAY SALAD	189
Grilled chicken or Tzay bits (vegan) Tomato, avocado, cucumber, red onion, vinaigrette <i>Beer: Pale ale Wine: Fresh rosé</i>	
SMOKED PUMPKIN	198
Alder smoked butternut pumpkin, chive emulsion, spring cabbage, toasted walnuts, apple (vegan) <i>Beer: Crispy pilsner Wine: Dry & fresh white wine</i>	

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 BURGER	195
Smoked raclette cheese, bacon, chipotle dressing, tomato, pickled red onion and chili pickles	
<i>Beer: Malty lager or Ale Wine: Light and fruity red wine</i>	
VEGETARIAN BURGER	195
Smoked raclette cheese, chipotle dressing, tomato, pickled red onion and chili pickles	
<i>Beer: Malty lager or Ale Wine: Light and fruity red wine</i>	
FISH AND CHIPS	193
Beer battered cod with tartar sauce and herb salad	
<i>Beer: American Pale Ale or IPA Wine: Crisp white wine</i>	
TOFU AND CHIPS	193
Dill marinated and panko fried tofu with tartar sauce and herb salad	
<i>Beer: American Pale Ale or IPA Wine: Crisp white wine</i>	
SHRIMP ON RYE	99/189
Small or big sandwich with mayonnaise and egg	
<i>Beer: Belgian blonde Ale or Trippel Wine: Sparkling wine</i>	

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

- CHEESE FROM OST&VÄNNER** 145
Four different cheeses, marmelade, toasted nuts, preserved pears
Beverage suggestion: Calvados
- CHOCOLATE FONDANT** 79
Raspberry coulis and fresh berries
Beverage suggestion: Sherry cask aged whisky
- DARK CHOCOLATE PANNACOTTA** 69
Pannacotta, pickled ginger, fudge crisp
Beverage suggestion: Bourbon cask aged whisky
- BLUEBERRY TARTLETT** 69
Spiced with rum, vanilla ice cream
Beverage suggestion: Rum
- A SCOOP OF SORBET** 45
Seasonal taste
Beverage suggestion: Sparkling wine or bourbon

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

Bitburger 40 cl	75
Oppigårds Grimlager 40 cl	85
Pilsner Urquell 50 cl	85
Erdinger HefeWeisse 50 cl	89
Guinness 50 cl	89
Spitfire 50 cl	89
Young's DoubleChocolateStout 50 cl	89
Cask Ale 50 cl	94
Triple Karmeliet 33 cl	98
Westmalle Dubbel 33 cl	98
IPA 40 cl	98

..... and more.

BOTTLED BEER

Dugges 33 cl	89
Pine Ridge 33 cl	98
Cantillion 37,5 cl	275
Coronado 75 cl	225

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

CIDER

Thatcher's Gold (FAT) 40 cl	89
Ocean Apple Cider 50 cl	85

..... And more, ask the staff

WHISKY

Whisky of the month	28/cl
Scotch Malt Whisky Society from	35/cl
Port Ellen 26 yo, Bishops Malmö	198/cl
own bottling	/cl
Highland Park, William the Old	46/cl

AVEC

Diplomático	38/cl
Grönsteds Extra	86/cl
Makers Mark	36/cl

COFFEE DRINKS

Irish Coffee	108
Scottish Coffee	108

ALCOHOL FREE

Soda	35
Juice	35
Ramlösa	35
Cider	55
Bitburger Drive	55
Sigtuna N.A.P.A	55

..... And more, Ask the staff

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

WINE

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 415/850
Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier
*Deutz champagnes are consistently very elegant,
with a nice balance of fine and fresh fruit*

SPARKLING

Terra Serena 108/316
Italy, Conegliano - Glera

RED

Kumala Cape Classic 79/316
Merlot, Pinotage and Ruby Cabernet
South Africa

Allesverloren 89/356
Shiraz
South Africa

Gnarly Head Old Vine Zin 89/356
Zinfandel and Petite Sirah
USA

Baron de Ley Reserva 89/356
Tempranillo and Grenache
Spain

Tommasi Graticcio Appassionato 89/356
Corvina, Rondinella and Merlot
Italy

Re Teodorico Amarone 121/491
Corvina, Corvinone and Rondinella
Italy

WHITE

Kumala Cape Classic 79/316
Chenin Blanc and Muscat
South Africa

Zonnebloem 89/356
Sauvignon Blanc
South Africa

Robert Klingenfus Alsace Riesling 89/356
Riesling
France

Les Oliviers 79/316
Sauvignon Blanc and Vermentino
France

Domaine de Vauroux Chablis 93/373
Chardonnay
France

ROSÉ

La Tourelle du Cavlier 79/316
Cinsault
France

Les Oliviers 79/316
Cinsault and Grenache Noir
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