

SMÅRÄTTER

VITLÖKSBRÖD	49KR
med aioli	
OST- OCH CHARKBRICKA MED LOKALA INSLAG	99KR
Älgsalami, karl-Oskarost, lufttorkad skinka, mördegstarté, fikonmarmelad, hemgjort knäckebröd	
RISOTTO	59KR
med skogschampinjoner	
FISK OCH SKALDJURSSOPPA	95KR / 159KR
med krutonger	
OXFILÉ TARTAR	99KR
med misomajonnäs och rotfruktchips	
MOULES FRITES	95KR / 159KR
örtaioli och färsk pommes	
DIPPTALLRIK	129KR
nachos, pepparsalami, peperoni, chiliost, whiskyostkräm, salsasås, lökringar, gurkstavar och morotsstavar	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

THE FAMOUS CHUCK, BISHOPS HÖGREVSHAMBURGARE 160G	186KR
med cheddarost, bacon, sallad, tomat, syrad rödlök, saltgurka, whiskyostkräm och färsk pommes	
SMÖRSTEKT GÖSFILÉ	185KR
med sandefjordsås, vårprimörer, citron och örtpotatispuré	
GRILLAD SMÅLÄNSK RYGGBIFF	249KR
med bearnaisesås, vårprimörer och färsk pommes	
VÅRSALLAD	159KR
på vinkokt bulgur, rödlök, blekselleri, citron, örtmajonnäs, ägg, ärtskott, körsbärstomat, belugalinser, grillad kycklingfilé, avokado och surdegsbröd	
FISH´N CHIPS	169KR
med dansk remouladsås, citron, sallad och färsk pommes	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VÅR ESENTILLVERKADE BRATWURST 159KR

från Åkes i Tingsryd, serveras med ragu på surkål, senapskräm och potatispuré

BISHOPS RÄKMACKA 185KR

med handskalade räkor

ÖRTBAKAD PORTOBELLO 175KR

med örtmajonnäs, friterade egengjorda falafel och kökets surdegsbröd

GRILLAD ÖRTFYLLD KYCKLINGFILÉ 169KR

med balsamicosky, tomatsallad och äppelpotatisgratäng

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADPANNACOTTA 55KR

med whiskyglaze

HEMGJORD CHOKLADKLADDKAKA 75KR

med rårörda bär och egengjord vaniljglass

Vegansk

CHOKLADTRYFFLAR 39KR

LJUMMEN PEACH MELBA 69KR

med varm hallonsås och egengjord vaniljglass

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

GARLIC BREAD 49KR
with aioli

LOCALLY INSPIRED CHEESE AND CHARCUTERIE TRAY 99KR
moose salami, karl-oskar cheese, air-cured ham, rough puff pastry, fig marmalade, homemade crispbread

RISOTTO 59KR
wild forest mushroom

SEAFOOD SOUP 95KR / 159KR
with croutons

STEAK TARTAR 99KR
with miso mayonnaise and root vegetable crisps

MUSSELS 95KR / 159KR
and fresh chips with herb aioli

DIP PLATTER 129KR
nachos pepper salami, pepperoni, chili cheese, whisky cheese dip, salsa, onion, rings, cucumber spears and carrot spears

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

- THE FAMOUS CHUCK, BISHOP'S 160G STEAK BURGER** 186KR
served with cheddar cheese, bacon, lettuce, tomato, pickled red onion, gherkin, whisky cream cheese and fresh chips
- BUTTER-ROASTED PIKE-PERCH FILLET IN NORWEGIAN BUTTER SAUCE,** 185KR
with early-season spring vegetables, lemon and herb mashed potatoes
- GRILLED SMÅLAND SIRLOIN** 249KR
served with béarnaise sauce, early-season spring vegetables and fresh chips
- SPRING SALAD** 159KR
with wine-cooked bulgur, red onion, celery, herb mayonnaise, egg, pea shoots, cherry tomatoes, beluga lentils, grilled chicken fillet, avocado and
- FISH'N CHIPS** 169KR
with danish rémoulade sauce, lemon, salad and fresh chips

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

OUR HOMEMADE BRATWURST FROM ÅKES HEMCHARK IN TINGSRYD 159KR

served with sauerkraut ragout, mustard cream sauce and potato purée

BISHOP'S PRAWN SANDWICH 185KR

with hand-peeled prawns

HERB-BAKED PORTOBELLO MUSHROOM 175KR

with herb mayonnaise, fried homemade falafel and sourdough bread

GRILLED STUFFED HERB CHICKEN FILLET IN A BALSAMIC GRAVY 169KR

served with tomato salad and apple and potato gratin

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

CHOCOLATE PANNA COTTA 55KR

with whisky glaze

HOMEMADE CHOCOLATE MUD CAKE 75KR

with raw berry sauce

CHOCOLATE TRUFFLE 39KR

WARM PEACH MELBA 69KR

with raspberry sauce and homemade vanilla ice cream

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

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