

SMÅRÄTTER

OST- & CHARKBRICKA 108:- / 198:-

Ett urval av ostar och charkuterier med marinerade oliver, frukt eller bär, marmelad och kex

Öl: La Trappe Blond Vin: Allesverloren

VITLÖKSGRATINERAD BAGUETTE 59:-

Serveras med tomat- & rödlökssallad

Öl: Bitburger Vin: Domaine de Vauroux

LIBANESISK HUMMUS 69:-

Hummus gjord på kikärter och vitlök. Serveras med tomater, olivolja, persilja och tunnbröd. Rätten är helt vegansk

Öl: Budvar Vin: Zonnebloem

SILLPAJ MED CRÉMÉ FRAICHE 69:-

Paj gratinerad med sill och cremé fraiche röra

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Kumala White

SPARRIS MED PARMASKINKA OCH PARMAOST 69:-

Stekt sparris med rullad parmaskinka och parmaost

Öl: ESB Vin: Allesverloren

TOAST SKAGEN 69:-

Bröd med räkröra och löjrom

Öl: Budvar Vin: Robert Klingenfus

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS BURGARE 189:-

Vår egna 160g högrevsburgare serveras med cheddarost, dressing, sallad, tomat, pommes frites, coleslaw och aioli.

Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Mont-Redon Reserve Rogue

FISH & CHIPS 189:-

Pankopanerad torskfilé serveras med tartarsås, gröna ärtor, citron och pommes frites

Öl: Belhaven Twisted Thistle Vin: Cape Classic Kumala White

ENTRECÔTE 269:-

200g entrecote med grillade grönsaker, rödvinssky, bearnaise och pommes frites

Öl: Fuller's ESB Vin: Tommasi Graticcio Appassionato

MOULES FRITES 199:-

Blåmusslor i gräddig musselsky, serveras med pommes frites och aioli

Öl: Chimay Vit Vin: Domaine de Varoux

PYTT I PANNA 179:-

Pytt i panna gjort på potatis, morötter och quorn, serveras med veganskt majonnäs, saltgurka och rödbetor. Rätten är helt vegansk

Öl: Staropramen Granat Vin: Robert Klingenfus

TONFISK SALLAD 199:-

Sallad gjord på stekt tonfisk, romansallad, tomater, morötter, rödlök serveras med citron och kokta ägg

Öl: Erdinger Vin: Chablis

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FILE MIGNON 229:-

Grillad oxfilé, serveras med pepparsås, grillade grönsaker och potatisgratäng

Öl: ESB Vin: Tommasi

HÖGREV SOUS VIDE 189:-

Högreav tillagat sous vide sedan grillat. Serveras med friterad potatis, rödvinsås och grillade grönsaker.

Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Baron De Lay

LAXSPETT 199:-

Laxspett med paprika, champinjoner, cocktail tomater och citron serveras med potatissallad och citronsås

Öl: Erdinger Vin: Zonneblom

KRISPIG FRITERAD KYCKLING 189:-

Panerad kyckling som friterats tills den blivit krispig. Serveras med pommes frites, grillade grönsaker och aioli

Öl: Budvar Vin: Kumala White

FLÄSKKOTLETT 169:-

Grillad fläskkotlett, serveras med svampsås, grillade grönsaker och friterad potatis

Öl: Bitburger Vin: Mont-Redon Reserve Rogue

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

WHISKYTRYFFLAR 49:-

Chokladtryfflar bakade tillsammans med whisky

Dryckesförslag: The Macallan Double Cask

ATAYEF 69:-

Libanesiska pannkakor serveras med pistagenötter, vit sirap och mascarpone

Dryckesförslag: Bulleit Bourbon

CHOKLAD MOUSSE 69:-

Smältchoklad blandad med vegansk grädde och jordgubbar. Rätten är helt vegansk

Dryckesförslag: Martell VS Cognac

LIBANESISK RISPUDDING 69:-

Ljuvlig rispudding serveras med kanel och pistagenötter

Dryckesförslag: Baileys

CHOKLADTÅRTA 69:-

Serveras med vispgrädde och chokladsås

Dryckesförslag: Ron Zacapa 23y

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

Fuller's ESB 40 cl	75:-
Bitburger 40 cl	73:-
Budvar 40 cl	73:-
Carlsberg Hof 40 cl	73:-
Eriksberg Karaktär 40 cl	73:-
Samuel Adams 40 cl	73:-
Staropramen Granat 40 cl	73:-
Erdinger Weissbier 50 cl	89:-
Guinness 50 cl	89:-
Sleepy Bulldog 40 cl	75:-
Belhaven Twisted Thistle 40 cl	75:-
Chimay Blå 40 cl	95:-
..... fler finns.	

FLASKÖL

Eagle's Banana Bread Beer 33 cl	79:-
Eagle's Bombardier 50 cl	82:-
Duvel 33 cl	89:-
Kwak 33 cl	96:-
..... kika gärna i ölkylen.	

CIDER

Gravendahl 50 cl	82:-
Somersby 33 cl	78:-
Strongbow 33 cl	79:-

WHISKY

Laphroaig 10y	32:-/cl
Bowmore 12y	32:-/cl
Lagavulin 16y	35:-/cl
Arbeg 10y	32:-/cl
Dalmore 12y	31:-/cl
Highland park 40y	680:-
..... vi har 200 sorter.	

AVEC

Zacapa 23y	42:-/cl
Zacapa XO	79:-/cl
Martell VS	31:-/cl
Musella Grappa	39:-/cl

KAFFEDRINKAR

Irish Coffee	120:-
Kaffe Karlsson	120:-

ALKOHOLFRITT

Carlsberg	42:-
Eriksberg Hovmästarlager	42:-
Easy Rider	42:-
Somersby	41:-
Vitt Vin	58:-
Rött Vin	58:-
Alkoholfri Drink	46:-

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

CHAMPAGNE

Deutz Brut Classic 495:-
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
.

MOUSSERANDE

Terra Serena Prosecco 79:-
Glera

RÖTT

Kumala cape classic 83:-
Ruby Cabernet, Pinotage, Merlot
Sydafrika

Allesverloren 99:-
Shiraz
Sydafrika

Baron de ley 99:-
Tempranillo
Rioja, Spanien

Three finger jack 99:-
Zinfandel
Kalifornien

Mont-redon réserve rouge 99:-
Grenache, Syrah
Frankrike

Tommasi Graticcio Appassionato 99:-
Corvina veronese, Rondinella, Merlot
Italien

VITT

Kumala cape classic 83:-
Chenin blanc, Muscat
Sydafrika

Zonnebloem 99:-
Sauvignon blanc
Sydafrika

Domaine de Vauroux 99:-
Chardonnay
Frankrike

Robert Klingenfus 99:-
Riesling
Frankrike

ROSÉ

La Tourelle 83:-
Syrah
Frankrike

Barefoot 83:-
Zinfandel
Kalifornien

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

EVENEMANG våren 2020

Det här händer hos oss på The Bishops Arms, Skellefteå

MARS

- 17/3** Kom och Fira St. Patricks Day hos oss på bishops! Vi firar med guinness och grön öl i dagens ära.
- 20/3** Våra vänner på "This is how" bryggeriet har en tap takeover som startar detta datum. Ölprovning i biblioteket på kvällen 19.00 samma dag.
- 22/3** Kvällens tema för whiskeyprovningen denna gång är Indiska Amrut.

APRIL

- 15/4** Late Night Bingo
- 20/4 - 26/4** Start för Belgiska veckan, denna vecka hyllar vi de fantastiska belgiska öl vi har och kör lite extra belgiskt käk på menyn.

MAJ

- 3/5** Kvällens tema för whiskeyprovningen denna gång är Nyheter, häng med Mia och Helen och prova några av årets nya whiskeysorter.
- 31/5** Kvällens tema för whiskeyprovningen denna gång är Bartömning. Vi provar det mer ovanliga sorterna som finns bland hyllorna för att få plats med lite nytt.
- 31/5** Det är även Morsdag detta datum, varför inte bjuda lilla mamma på middag? Vi bjuder på mammas varmrätt!

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