

SMÅRÄTTER

ÖJEBYRÖRA PÅ KAVRING	98
Klassisk öjebyröra med västerbottenost, rostad kummin och dill serverat på kavring med citron och dill	
<i>Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingsfors Riesling</i>	
FLATBREAD BLANCO	95
Nybakat Flatbread med crème fraiche och västerbottenost toppat med syrad rödlök, dill, citron och tångrom	
<i>Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Chablis Naudin</i>	
FLATBREAD BLANCO VEGAN	95
Nybakat Flatbread med oatly fraiche och "mozarella" toppat med syrad rödlök, dill, citron och tångrom	
<i>Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Chablis Naudin</i>	
MINDRE OST- OCH CHARKBRÄDA	115
Lufttorkad Skinka, lufttorkad karré och fänkålssalami serveras med Kvibille ädel, Boxholms kryddost samt oliver, fikonmarmelad och fröknäcke	
<i>Öl: Oppigårds Hus-Apa Strängnäs Vin: Tomassi Appasianto</i>	
VITLÖKSBRÖD	69
Serveras med sallat dressad med schalottenlöksvinigrette	
<i>Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tomassi Appasianto</i>	

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BISHOPS OST OCH BACONBURGARE 185

Högrevsburgare med cheddar och bacon serveras med dijonnäs, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka och pommes.

Öl: Oppigårds Hus-Apa Strängnäs Vin: Tomassi Appasianto

BISHOPS VEGANSKA OST OCH TOFUBACONBURGARE 180

Sojabaserad burgare med "cheddar", tofubacon, saltorkad tomatcrème, karmeliserd lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes och dijonnäs.

Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Cannonball Merlot

BISHOPS PANNOUMIBURGARE 189

Friterad pannoumi med saltorkad tomatcrème, karameliserad lök, rostad lök, tomat, sallat, saltgurka, pommes och dijonnäs

Öl: Belhaven - Twisted Thistle IPA Vin: Cannonball Merlot

FISH N' CHIPS 185

Ölsmets friterad sejrygg, serveras med smörfrästa ärtor, grillad citron, dill, ramslöksmajonnäs och pommes

Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Robert Klingfors Riesling

VARMRÖKT LAX FRÅN VÄGGA 210

Varmrökt lax från Vägga rökeri serveras med smör- och dillslungad färskpotatis, örtagårdssås, syrade grönsaker och citron

Öl: Erdinger Weißbier Hefe Vin: Zonnenbloem Sauvignon Blanc

STÖRRE OST- OCH CHARKBRÄDA 215

Lufttorkad Skinka, lufttorkad karré och fänkålssalami serveras med Kvibille ädel, Boxholms kryddost oliver, fikonmarmelad och fröknäcke

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tomassi Appasianto

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

- STEAK FRITES** 259
Entrecôte från Atria i Finland serveras med bearnaisesås, tomat- och rödlökssallad och pommes
Öl: London Pride Vin: Tomassi Appasianto
- HICKORY RÖKTA BABY BACK RIBS** 220
BBQ glazade baby back ribs serveras med coleslaw och pommes
Öl: Samuel Adams Boston Lager Vin: Gnarly Head Zinfandel
- CEASARSALLAD** 189
Klassisk Ceasarsallad med romansallat, kyckling, parmesan, bacon, krutonger och ceasardressing
Öl: Omnipollo Pilsner Vin: Chablis Naudin
- GNOCCHI MED TOMAT OCH FETAOST** 185
Krispig gnocchi med "fetaost", cocktailtomat, rödlök, rostade pinjenötter, "parmesan", basilika och balsamico. Vegan Friendly!
Öl: Belhaven - Twisted tistle IPA Vin: Langmeil Barossa Hangin' Snakes

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

SVENSKA GUBBAR! 69

Svenska jordgubbar med glass, grädde och riven choklad.

Dryckesförslag: Carlshamns Flaggpunch

CITRONPAJ MED ITALIENSK MARÄNG 55

Sötsyrlig citronkräm på mördegsbotten toppad med bränd italiensk maräng

Dryckesförslag: Sauternes

INKOKT PÄRON 59

Inkokt päron med rostade kaksmulor och citronsorbet.
Vegan Friendly!

Dryckesförslag: Calvados

VARIATION PÅ GLASS OCH SORBET 45

Hallonsorbet, citronsorbet och vaniljglass.
Vegan Friendly!

Dryckesförslag: Prosecco

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.

..... fler finns.

..... kika gärna i ölkylen.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VIN

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 snarlikt 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

EVENEMANG sommaren 2022

Det här händer hos oss på The Bishops Arms, Bishops arms

AUGUSTI

19 & 20

After Beach
Kom &häng på vår tillfälliga Bishan Beach uteservering

SEPTEMBER

17

90-Tals festen
Kom och dansa live till Dr Bombay & Drömhus. Biljetter finns på tickster

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