

SMÅRÄTTER

OST OCH CHARKBRICKA (G,L,Ä) FÖR EN 99:- FÖR TVÅ 198:-

Två lokala charkuterier, två ostar, dipsås och marinerade grönsaker

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter **Vin:** Allesverloren Shiraz

PALSTERNACKSSOPPA (G) 75:-

Serveras med krutonger, chili-och vitlöksolja (Vegan)

Öl: Oppigård Hedemora pils **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

PRÄSTOSTKROKETTER (G,Ä,M,SE) 45:-

Nyfriterade potatis- och prästostkroketter

Serveras med riven parmesan och tryffelmajo

Öl: Samuel Adams Boston Lager **Vin:** 3 Finger Jack Zinfandel

SRIRACHA-RÄKOR I BAO-BUN (SK,F,N,SE,G,SB) 85:-

Heta räkor med koriander, kimchi, krossade cashewnötter och citron- och gurkmajo. Serverade i bao-bun

Öl: Fullers London Pride **Vin:** Robert Klingenfus Riesling

GORMBRICKA HALV 97:-/HEL 167:-

Klassisk plocktallrik på Bishop Örebros vis!

Ost, salami, morot och gurka i stavar, nachochips och vitlöksdipp

Öl: Budvar **Vin:** Kumala Red

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel, N=nötter, RS=rotselleri, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam,

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOP'S ARMS

VARMRÄTTER

CAESARSALLAD (G,Ä,M,F,B,(S)) HALV 97:- HEL 167:-

Med räkor eller cajunkyckling (eller en mix av båda) krutonger, hyvlad parmesan och rostad bacon

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Domaine de Vauroux Chablis

CROUQUE MOUNSIER (G,L,SE,B) 119:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Kumala Red

HJÄLMARGÖS (F,G,M,Ä) 245:-

Örtpankostekt Hjälmargin
Serveras med murkelsås, betor, kapris, bacon och potatiskroket

Öl: Fullers London Pride Vin: Arrogant Frog, Chardonnay

RÖDVINSBRÄSSERAD OXKIND (RS,M) 175:-

Långkokt oxkind i kraftig rödvin-och kalvsky
Serveras med tryffelpotatispuré och semitorkade betor

Öl: Närke kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Allesverloren Shiraz

KOCKENS TIPS! FRÅN 150:-

Fråga oss om vad kocken tipsar om idag!

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel,
N=nötter, RS=rotselleri, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojabönor,

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

VEGME TIKKA MASALA (G,SB,S) 155:-

Smakrik curry
Serveras med basmatiris

Öl: Fullers ESB Vin: Robert Klingenfus Riesling

CHICKEN TIKKA MASALA (M,L,G) 165:-

Smakrik curry
Serveras med basmatiris och vitlöksnaan

Öl: Fullers ESB Vin: Robert Klingenfus Riesling

BISHOPS VEGANBURGARE (B,G,SB) 169:-

Serveras med rökt tofu, rödlök, tomat, sallad, chili- och paprikamajo och krispiga pommes frites (Vegan)

Öl: Dales Pale Ale Vin: Kumala Red

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (G,L,Ä,SE) 179:-

Serveras med bacon, cheddarost, rödlök, tomat, sallad, het och rökig BBQ-sås och krispiga pommes frites och tryffelmajo

Öl: Dales Pale Ale Vin: Tommasi Apassionato

FISH & CHIPS (F,G,Ä,SE,B) 169:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk.
Serveras med gurk-och citronmajo, grillad citron, sallad och pommes frites

Öl: Samuel Adams Boston lager Vin: Domaine de Vauroux Chablis

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

B=baljväxter, F=fisk, G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel,
N=nötter, RS=rotselleri, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojabönor,

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

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

CHOKLADTRYFFEL (M,L,G,N,MA) 20:-

Whisky eller öltryffel.

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

LITEN OSTTALLRIK (L,M,G) 75:-

Serveras med marmelad, fröknäcke och bär.

Dryckesförslag: Se vår vinlista eller fråga personalen om rekommendation.

OREOCRÉME OCH CHOKLADMOUSSE (G,SB) 75:-

Chokladmousse toppad med oreocrème

Serveras med färska bär (Vegan)

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

SALT KARAMELLGLASS MED CHOKLAD X 4 (M,L,Ä,MA,G,SB) 85:-

Salt karamellglass med chokladbrownie, chokladcrème, chokladsås och choklad"jord"

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

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