

# SMÅRÄTTER

**SVENSK OST OCH CHARKBRICKA (G,L,B)** ..... FÖR EN 115:- FÖR TVÅ 230:-

Tryffelsalami med gotländsk tryffel, Coppa och Prosciutto crudo (12 mån), västerbottensost, Linus kittost, fikonmarmelad och fröknäcke

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

**TARTAR PÅ RÖKT LAX (F,G,SE,M,B)** ..... 95:-

Tärnad kallrökt lax med pepparrot, kapris och örter. Serverad på rågbröd och toppad med laxrom och västerbottensostflarn

*Öl: Poppels London Lager Vin: Terra Serena Prosecco*

**KANTARELLMACKA (G,M,B)** ..... 99:-

Gräddstuvade kantareller på surdegsbröd med bacon och riven parmesan

*Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Baron de Ley Rioja*

**KANTARELLMACKA VEGETARISK (G,M,B)** ..... 99:-

Gräddstuvade kantareller på surdegsbröd med rökt tofu och riven parmesan

*Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Baron de Ley Rioja*

**ROTSSELLERISOPPA (G,S,B, VEGAN)** ..... 85:-

Soppa gjord på rotselleri och havregrädd. Serverad med rostade pumpafrön, vitlöksbröd och chiliolja

*Öl: Poppels London Lager Vin: Mont-Redon*

**GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B)** ..... 97/167:-

Klassisk plocktallrik på Bishop Örebro 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, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojabönor, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**CAESARSALLAD (G,Ä,M,F,B,(SK))** ..... HALV 97:- HEL 167:-

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

*Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Kumala white*

**CROUQUE MONSIEUR (G,L,SE,B)** ..... 119:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

*Öl: Budvar Vin: Kumala Red*

**FISK- & SKALDJURSGRYTA (F,SK,M,S,MO)** ..... 205:-

Mustig gryta gjord på torsk, lax, blåmusslor, handskalade räkor, fänkål och morötter. Smaksatt med chipotle och serverad med kokt potatis

*Öl: Poppels London Lager Vin: Robert Klingenfus Riesling*

**GRILLAD NÄRKE-BIFF (L,S,B)** ..... 245:-

Serveras med friterad klyftpotatis, kryddsmör, rödvinsky, smörstekta kantareller och grillad sallad

*Öl: Fullers ESB Vin: Baron de Ley Rioja*

**LÄTTRÖKTA, LÅNGKOKTA OCH GRILLADE KAMBEN (SE,B,Ä)** ..... 205:-

Hickoryglacerade kamben från Bergslagsdelikatesser. Serveras med rostade lokala rotfrukter, sauterade höstprimörer och äppelcoleslaw

*Öl: Fullers London Pride Vin: Tommasi Apassionato*

**KOCKENS TIPS!** ..... FRÅN 150:-

Fråga oss!

**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, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# VARMRÄTTER

**OUMPH! BOURGUIGNON (S,B,SB, VEGAN)** ..... 185:-

Höstig gryta gjord på skogschampinjoner, Oumph!, rotfrukter. Serveras med kokt delikatesspotatis

*Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Tommasi Apassionato*

**NYSTEKTA RAGGMUNKAR (Ä,B)** ..... 145:-

Serveras med rårörda lingon och sockersaltat stekt fläsk från kumla

*Öl: Budvar Vin: Kumala Red*

**BISHOPS VEGANBURGARE (B,G,SB,SE, VEGAN)** ..... 169:-

Serveras med picklad jalapeño, gurkdressing, "cheddar" och krispiga pommes frites

*Öl: Dales Pale Ale Vin: Kumala Red*

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

Serveras med bacon, gouda, grillad bakad lök, saltgurka, dijonnaise och krispiga pommes frites

*Öl: Dales Pale Ale Vin: Tommasi Apassionato*

**FISH & CHIPS (F,G,Ä,SE,SB,B)** ..... 175:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk.

Serveras med picklade grönsaker, citron, sojamajo och krispiga pommes

*Öl: Samuel Adams Wicked Hazy Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**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, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk

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

ORIGINALET SEDAN 1993

**THE BISHOPS ARMS**

# NÅGOT SÖTT

**LITEN OSTTALLRIK (L,G)** ..... 75:-

Serveras med marmelad, fröknäcke och bär

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.*

**SKOGBÄRSPAJ (G,MA)** ..... 79:-

Ljummen skogsbärspaj med mandeltosca. Serveras med vaniljglass (vegan)

*Dryckesförslag: Se vår vinlista eller fråga personalen om rekommendation.*

**ÄPPELFRESTELSE (G,L,Ä)** ..... 69:-

Äpplen, kardemumma, mascarpone och cookiecrisp i glaskonserv

*Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.*

**CHOKLADTRYFFEL** ..... 20:-

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**