

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

CITRON- OCH FÄNKÅLSLAX (F,G,Ä,SE,M,B) 85:-

Skivad kallrökt lax kryddad med citron och fänkål. Serveras på grillat surdegsbröd med pepparotsdressing och fänkålscrudité

Öl: Poppels London Lager Vin: Naudin Chablis

BURRATA (L,G,B) 95:-

Krämig mozzarella serveras med tomat, lök, basilikasallad, grillad ciabatta och rostade pumpakärnor

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

MISOROSTADE ROTFRUKTER (G,SS,B,S) 85:-

Kryddade med chilirökta sesamfrön. Serveras med rödbetspuré och dragonmajo (vegan)

Öl: Fullers London Pride Vin: Robert Klengenfus Riesling

ROSTAD PAPIKA- OCH BLOMKÅLSSOPPA (M,G,B) 89:-

Serveras med parmachips, örtoolja och grillad ciabatta

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: kumala white

GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B) 97/167:-

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, 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 BISHOP'S 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

BISHOPS MOULE FRITES (MO,M,Ä,G,S,B) 195:-

Vinkokta musslor i sås på grädde, vitlök och persilja. Serveras med pommes frites, persiljeaioli och vitlöksbröd

Öl: Poppels London Lager Vin: Naudin Chablis

ÅNGBÅTSBIFF (S,B) 245:-

Stekt Närke-biff med tre sorters lök (sotad, karamelliserad och picklad), rosmarinsky och vitlöksrostad delikatesspotatis

Öl: Närke kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Allesverloren Shiraz

CHILI- OCH INGEFÄRSLACERADE KAMBEN (SE,SS,B) 205:-

Kamben från Bergslagsdelikatesser. Serveras med klyftpotatis, fräst svartkål, pumpa, lök och chilisesam-majo

Öl: Fullers London Pride Vin: Tommasi Apassionato

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

KRISPIG ROTSELLERI (S,G,SS,B) 165:-

Beer batter- och pankopanerad rotselleri. Serveras med mango- och koriandersallad, chilisesam-majo och tortillabröd (vegan)

Öl: Dales Pale Ale Vin: Robert Klingenfus Riesling

NYSTEKTA RAGGMUNKAR (Ä,B) 150:-

Serveras med rårörda lingon och sockersaltat stekt fläsk från Kumla

Öl: Budvar Vin: Kumala Red

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

Toppad med BBQ-sauce, "cheddar", rödlök, majonnäs, saltgurka. Serveras med krispiga pommes (vegan)

Öl: Lagunitas IPA Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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

Toppad med stekt bacon, goudaost, rostad majonnäs, Bishops ketchup och rödlök. Serveras med krispiga pommes

Öl: Bellhaven Twisted thistle Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

FISH & CHIPS (F,G,Ä,SE,B) 175:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med curryremoulad, fänkålsallad, grillad citron och krispiga pommes

Öl: Bitburger Vin: Du kif Rosé

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.

INKOKT PÄRON (L,G) 69:-

Med vit choklad, lingonmousse och kryddchokladbräck

Dryckesförslag: Se vår vinlista eller fråga personalen om rekommendation.

CHOCOLATE CHIP COOKIE CUP (G,N) 79:-

Chokladkolasås med smak av apelsin, kryddkokta skogsbär och nötchokladglass (vegan)

Dryckesförslag: Fråga personalen om Kaffedrinkar/Avec.

CHOKLADTRYFFEL 20:-

Två små chokladtryfflar

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