

SMÅRÄTTER

SVENSK OST OCH CHARKBRICKA (G,L,B) FÖR EN 130:- FÖR TVÅ 260:-

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

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

GUBBRÖRA (G,M,F,SE,Ä) 75:-

Gubbröra på kavring

Öl: Omnipollo Pils Vin: Terra Serena Prosecco

BAO BUN (G,SB,SS,S) 92:-

BBQ-fräst Vegme med het mango- och avokadosallad, chilirostade sesamfrön, paprika- och harisskräm. Serverad i bao bun (Vegan)

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

TOAST SKAGEN (SK,M,Ä,F,G) 119:-

Skagenröra toppad med löjrom. Serverad på smörstekt bröd tillsammans med en liten sommarsallad

Öl: Omnipollo Pils Vin: Terra Serena Prosecco

GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B) 97/167:-

Klassisk plockbricka på Bishop Örebros vis!
Ost, salami, morot och gurka i stavar, nachochips och vitlöksdipp

Öl: Omnipollo Pils Vin: Banrock station shiraz

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=mjolk, 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

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: Robert Klengenfus Riesling

CROQUE MONSIEUR (G,M,SE) 130:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Banrock Station Shiraz

RÖDING (F,M) 265:-

Stekt röding med sandefjordssås och laxrom. Serveras med smörkokt fänkål, morot och krossad potatis

Öl: Ompollo Pils Vin: Naudin Chablis

GRILLAD BIFF (M,S) 295:-

Grillad svensk biff med rödvinssås, parmesansmör, varma grönsaker och vitlöksrostad potatis

Öl: Örebro Bitter Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

WIENERSCHNITZEL (G,Ä,B,F,S) 225:-

Dubbelpanerad kalvschnitzel serverad petit pois, rödvinssås, rostad delikatesspotatis, citron, kapis och anjovis

Öl: Fullers London Pride Vin: Mont-redon Côtes du Rhône

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

GRILLBRICKA (SB,G,B,SS, VEGAN) 215:-

Marinerad och grillad tofu på spett med chipotle grillade grönsaker, grillad citron. Serverad med friterad klyftpotatis och chilihummus

Öl: Fullers London Pride Vin: 3 finger jack Zinfandel

BISHOPS PANNOUMIBURGARE (M,Ä,G,B,SS,VEGETARISK) 179:-

Panerad pannoumiost toppad med tomat, sallad, picklad rödlök och chilihummus. Serveras med krispiga pommes

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

BISHOPS SOJABURGARE (SB,G,SE,S) 188:-

Toppad med BBQ-sås, "cheddar", picklad rödlök, tomat och sallad. Serveras med krispiga pommes (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,SE,S,SB,SS) 193:-

Toppad med BBQ-glacerat bacon, goudaost, chipotlemajo, chilihummus, saltgurka och rödlök. Serveras med krispiga pommes

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

FISH & CHIPS (F,G,Ä) 190:-

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

Öl: Bitburger Vin: Naudin 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=mjök, 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) 92:-

Två sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port

CHOKLAD X 4 (L,G,Ä) 99:-

Vit choklad och quinoa, chokladmousse, vit chokladcrème och chokladkaka

Dryckesförslag: Baileys

WIENERNOUGAT OCH CHOKLADBROWNIE (MA,N) 92:-

Serveras med saltkaramellglas och bär (vegan)

Dryckesförslag: Plantation Stiggins (Rom)

CHOKLADTRYFFEL (L) 29:-

Två små chokladtryfflar

Dryckesförslag: Leopold Gourmel bio attitude (Cognac)

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