

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

MATJESILL (G,M,F,SE,Ä) 90:-

Matjesill på en potatisterrin. Serveras med brynt smör

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

TACOS (G,SB,S) 85:-

Krispig sallad på blekselleri, fänkål, rättika och picklad rödlök. Serveras med salsa- och chilifräst jackfruit och koriander (vegan)

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

KANTARELLTOAST (G,M,S) 119:-

Frästa och gräddstuvade kantareller. Serveras på kavring med rödvinsreduktion och baconchips

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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: Allesveloren 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

FISK OCH SKALDJURSGRYTA (F,SK,M,S,MO) 215:-

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

Öl: *Omnipollo Pils* **Vin:** *Naudin Chablis*

FISH AND CHIPS (F,G,SE,Ä) 190:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med tartar-sås, picklade primörer, grillad citron och krispiga pommes

Öl: *Budvar* **Vin:** *Naudin Chablis*

FALAFEL (B,G,SS) 175:-

Nyfriterad egengjord falafel med avokadosallad, salsa, ch**se och grillad sallad. Serveras i tortillabröd (vegan)

Öl: *Eriksberg karaktär* **Vin:** *3 finger jack Zinfandel*

STEAK FRITES (Ä,B) 295:-

Grillad svensk biff med tomat- och löksallad, bearnaise och pommes frites

Öl: *Örebro Bitter* **Vin:** *3 finger Jack Zinfandel*

RAGGMUNK MED STEKT FLÄSK (Ä) 155:-

Nystekta raggmunkar med stekt sockersaltat fläsk från Kumla. Serveras med rårörda lingon

Öl: *Omnipollo Pils* **Vin:** *Banrock station Shiraz*

NATTBAKAD HÖGREVSKÄRNA (M,B,S) 220:-

Nattbakad och grillad högrev. Serveras med smörstekt svamp, grönkål, rödvinssås och potatispuré

Öl: *Fullers ESB* **Vin:** *Allesverloren 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=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: Bellhaven Twisted Thistle Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Banrock station Shiraz

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

Panerad pannoumiost toppad med chili- och paprikasalsa, tomat, sallad och rödlök. Serveras med krispiga pommes och bearnaise (vegetarisk)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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

Toppad med chili- och paprikasalsa, rödlök, tomat, saltgurka och sallad. Serveras med krispiga pommes och ch**sedip (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,SE) 193:-

Toppad med honungsglaserad rökt fläsk, getostcrème, sallad, saltgurka och rödlök. Serveras med krispiga pommes och senapscrème

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio 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

NÅGOT SÖTT

LITEN OSTTALLRIK (L,G) 97:-

Två sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 14:-/cl

SKOGBÄRSPAJ MED TOSCATÄCKE (G,MA) 89:-

Serveras med vaniljvisp (vegan)

Dryckesförslag: Ron Zacapa grand reserva 47:-/cl

BELGISK VÅFFLA (L,G,Ä) 99:-

Serveras med espressoglass, kolasås och bär

Dryckesförslag: Engelbrekt malt whisky 24:-/cl

CHOKLADTRYFFEL (L) 29:-

Två små chokladtryfflar

*Dryckesförslag: Leopold Gourmel bio attitude (Cognac)
32:-/cl*

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