

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

CROISSANT MED KALLRÖKT LAX (G,M,F) 85:-

Smörcroissant fylld med kallrökt lax, sallad och vispad pepparrotssmetana

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

KIMCHI-FRITTERS OCH BISHOPS SSÄMSÅS (SB,B,SS) 80:-

Variant på koreanska pannkakor gjorda på sötpotatis och kimchi. Serveras med sås gjord på sesam, miso, gochuang, soja och sirap (vegan)

Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling

SVAMPSOPPA (G,M,S) 119:-

Gräddig svampsoppa gjord på kantareller och skogschampinjoner. Serveras med ostgratinerat vitlöksbröd

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=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

VARMRÄTTER

VARM EGENRÖKT LAX (F,B,SB) 215:-

Glaserad med soja, ingefära och chili. Serveras med ris, srirachamajo och grönsaker

Öl: Omnipollo Pils Vin: Naudin Chablis

FISH AND CHIPS (F,G,SE,Ä) 190:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med gurkmajo, cruditeé på olika sorters kål, grillad citron och krispiga pommes

Öl: Budvar Vin: Naudin Chablis

KOREANSK KEBABISCH (G,B,SB) 175:-

Gouchujankryddad kebabisch serverad i bao bun med grönsaker och chilimajo (vegan)

Öl: Eriksberg karaktär Vin: 3 finger jack Zinfandel

GRILLAD ENTRECÔTE (Ä,S,B) 295:-

Serveras med pico de gallo, friterad klyftpotatis och tryffelmajjo

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

BIFF RYDBERG (M,S,SE) 245:-

Tärnad stekt oxfilé naperad med rödvinssås. Serveras med stekt potatis, smörkokt lök, äggula och senapskräm

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

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

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,Ä,SE) 193:-

Toppad med munkens svarta (ost), sallad, saltgurka, rödlök. Serveras med krispiga pommes och tryffelmajjo

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=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

NÅGOT SÖTT

LITEN OSTTALLRIK (L,G) 97:-

Två sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 14:-/cl

CHIMICHANGA (G) 90:-

Friterad "burrito" fylld med jordgubbar och mynta.
Serveras med lime- och mangoglass (vegan)

Dryckesförslag: Ron Zacapa grand reserva 47:-/cl

CHOKLADVARIATION (SB,L,G,Ä) 99:-

Vit chokladbavaroise, chokladbakelse, rostad vit choklad
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