

# 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*

**LAXTARTAR I KRISPIGT RISPAPPER (F,SS)** ..... 95:-

Kallrökt och gravad lax med asiatiska smaker. Serveras på friterat rispapper

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**UGNSGRILLAD FETAOST (M,G)** ..... 110:-

Skivad ugnsgrillad fetaost på bröd. Serverad med oliver, semitorkad tomat, vinägerreduktion och en skiva lufttorkad skinka

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**PALSTERNACKSSOPPA (G,S,B)** ..... 90:-

"Gräddig" palsternackssoppa med rostade frön och rökt tofu. Serveras med grillat surdegsbröd (vegan)

*Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Mont-Redon*

**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: Budvar 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

**MOULES FRITES (M,MO,Ä,S)** ..... 195:-

Blåmusslor i vitt vin, grädde och chili. Serveras med krispiga pommes och citronaioli

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Terra Serena Prosecco*

**FISH AND CHIPS (F,G,SE,Ä)** ..... 190:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med remoulade, chili- och citronpicklade grönsaker, grillad citron och krispiga pommes

*Öl: Örebro Bitter Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

**SPICY BBQ-CORNRIBS (S,SE,B)** ..... 165:-

Serveras med chili- och citronpicklade grönsaker, jalapeño-"majo" och klyftpotatis (vegan)

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

**GRILLAD ENTRECÔTE (M,S,B)** ..... 305:-

Serveras med vitlöksfrästa bönor, semitorkade tomater, krossad potatis och pepparsås

*Öl: Fullers ESB Vin: Allesverloren Shiraz*

**RAGGMUNK MED STEKT FLÄSK (Ä)** ..... 155:-

Nystekta raggmunkar med stekt sockersaltat fläsk. Serveras med rårörda lingon

*Öl: Bellhaven Twisted Thistle Vin: Tommasi Graticcio Apassionato*

**BISHOPS CHILI (S,M,G)** ..... 245:-

Högrek, kryddor och grönsaker som fått bräsa i timmar. Serveras med gräddfil, saltgurka och surdegsbröd

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

Toppad med grillad tofu, chilidressing, rödlök, tomat, saltgurka, sallad. Serveras med krispiga pommes (vegan)

*Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato*

**BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,Ä,SE)** ..... 195:-

Toppad med ost, bacon, creoledressing, sallad, saltgurka, rödlök. Serveras med krispiga pommes

*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*

**GLAS(S)KONSERV (L,Ä,N)** ..... 85:-

Vaniljglass, bär, grädde, maräng, kolasås och rostade nötter i glaskonserv

*Dryckesförslag: Amaretto 22:-/cl*

**LIME, HALLON, MANDEL (MA,G)** ..... 99:-

Lime- och hallonmousse på mandelbotten. Serveras med chokladsås och honey comb (vegan)

*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**