

SMÅRÄTTER

SVENSK OST OCH CHARKBRICKA (G,L,B) FÖR EN 135:- FÖR TVÅ 270:-

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

Öl: Närke Kulturbryggeri Örebro Bitter Vin: Clay Creek Pinot Noir

GUBBRÖRA (F,M,Ä,G) 85:-

Gubbröra serverad på knäckebröd med en liten sallad

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

TOMATSALLAD (G,B) 135:-

En mix av olika sorters tomat, blandat med basilika, olivolja, rödlök, ruccola och vitost. Serveras med grillad bröd och salsa verde (vegan)

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

RÅRAKA MED RÄKOR (Ä,SK) 145:-

Frasigt stekt råraka serverad med 100g räkor, smetana och hackad rödlök

Öl: Budvar Vin: Terra Serena Prosecco

JALAPEÑOPOMMES (Ä,M,S) 69:-

Pommes toppad med picklad lök, aioli, riven parmesan och vår egen pommeskrydda

Öl: Bombardier Vin: Banrock Station Shiraz

GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B) 99/198:-

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=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

HALSTRAD RÖDING (F,M,SK) 275:-

Serveras med stompad potatis, skirat smör, räkor, dill, riven pepparrot och primörer

Öl: Omnipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FISH AND CHIPS (F,G,SE,Ä) 195:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med gurkmajo, örtmarinerad tomatsallad, grillad citron och krispiga pommes

Öl: Örebro Bitter Vin: Domaine de Vauroux Chablis

KEBABISH I SOMUNBRÖD (G,B,S,SE) 165:-

Serveras med picklad lök, jalapeños, BBQ-sås, sallad, het paprikamajo och klyftpotatis (vegan)

Öl: Eriksberg karaktär Vin: 3 finger jack Zinfandel

GRILLAD BIFF (M,S,B) 305:-

Serveras med grillade grönsaker, tomat- och löksmör, friterad palsternacka, rödvinsås och klyftpotatis

Öl: Fullers ESB Vin: 3 finger jack Zinfandel

RÅRAKA MED TÅNGCAVIAR 150:-

Nystekta rårakor med smetana, hackad rödlök, tångcaviar och liten sallad

Öl: Bellhaven Twisted Thistle Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

ROSASTEKT LAMMROSTBIFF FRÅN EKOBONDEN ADAM (M,L,S,B) 290:-

Lättrimmad lågtempererad lammrostbiff från Jannelundsgård. Serveras med örtstompad potatis, maderirasås, tomat- och fetaostsallad

Öl: Fullers ESB Vin: Baron de Ley Rioja

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 99:- HEL 175:-

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) 135:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Banrock station Shiraz

BISHOPS SOJABURGARE (SB,G,SE,S) 190:-

Toppad med BBQ-sås, rödlök, tomat, saltgurka, sallad. Serveras med krispiga pommes och aioli (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,Ä,B,SE) 198:-

Toppad med ost, bacon, srirachamajo, sallad, saltgurka, picklad lök. Serveras med krispiga pommes och aioli

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) 105:-

Två sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 16:-/cl

SOMMARKONSERV (L,G,SB,Ä) 99:-

Vaniljglass, krossade oreos, jordgubbar, kolasås och belgisk våffla. Serveras i en glaskonserv

Dryckesförslag: Espressomartini 155:-

RABARBER- OCH CITRONKAKA (G,SB) 90:-

Serveras med vispad vaniljcrème, bär och kakströssel (vegan)

Dryckesförslag: Limoncello 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