

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: Örebro Bitter Vin: Clay Creek Pinot Noir

MATJESILL (F,Ä,M,G) 75:-

Serveras med äpple, salt gurka, ägg, lök och surdegsknäcke

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

BISHOPS TOAST SKAGEN (SK,G,Ä) 145:-

Krämig skagenröra på smörstekt surdegbröd

Öl: Budvar Vin: Terra Serena Prosecco

JACKFRUIT (SS,G) 75:-

Jackfruit med smak av koriander, äpple, ingefära och chili-sesam på friterat rispapper (vegan)

Öl: Omnipollo Pils Vin: Banrock Station chardonnay

JALAPEÑOPOMMES (Ä,M,S) 69:-

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

Öl: Spitfire 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 BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

BUTTER CHICKEN CURRY (L,G,S,B) 210:-

Serveras med kryddkokt ris och vitlöksstekt naanbröd

Öl: Omnipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FISH AND CHIPS (F,G,SE,Ä,B) 195:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med curryremoulade, picklad löksallad, grillad citron och krispiga pommes

Öl: Örebro Bitter Vin: Domaine de Vauroux Chablis

NOT SO FISHY AND CHIPS (G,SE,B) 175:-

Beer battered panko-friterad rotselleri. Serveras ärtremoulade, grillad citron, picklad löksallad och krispiga pommes (vegan)

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

GRILLAD SVENSK BIFF (M,S,B,SB) 299:-

Serveras med bönsallad, kantarellsås och friterad delikatesspotatis

Öl: Spitfire Vin: 3 finger jack Zinfandel

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA (F,SK,G,Ä) 225:-

Serveras med potatis, aioli och bröd

Öl: Örebro Bitter Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc

FALAFEL (B,G) 170:-

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

Öl: Omnipollo pils Vin: Clay creek Pinot noir

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

MEXICAN SEITAN (G,B,S) 170:-

Vitlöksmarinerad seitan. Serveras i ett tortillabröd med avokado, "fetaost" och salsa (vegan)

Öl: Bitburger Vin: Robert Klingenfus Riesling

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 "SURF & TURF" (SB,G,SE,S) 190:-

Toppad med tofuskagen, rödlök, tomat, sallad. Serveras med krispiga pommes och ch**se dip (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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

Toppad med ost, bacon, BBQ-sauce, sallad, tomat, picklad lök. Serveras med krispiga pommes, lökringar och blue cheesedip

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

ÄPPELPAJ (G,SB) 90:-

Serveras med bär, jordgubbssirap och vaniljglass (vegan)

Dryckesförslag: Grönstedt VSOP 27:-/cl

CREMA CATALANA ESPRESSO (L,G,Ä) 99:-

Serveras med bär

Dryckesförslag: Tails Espressomartini 155:-

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