

# 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*

**TARTAR (F,Ä,G,SB,SE)** ..... 105:-

Laxtartar med ponzu, srirachamajo, laxrom och friterat rispapper

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**SKALDJURSSOPPA (SK,MO,G,M)** ..... 110:-

Gräddig soppa serverad med vitlöksbröd

*Öl: Budvar Vin: Robert Klengenfus Riesling*

**RÖDBETSCARPACCIO (** ..... 75:-

Tunt skivad rödbeta serverad med fänkålsallad, picklad rödlök, kapris, citronolja och rostade pumpafrön (vegan)

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Banrock Station chardonnay*

**VITLÖK- OCH PARMESANPOMMES (Ä,M,S,SE)** ..... 69:-

Pommes toppad med picklad lök, vitlöksdressing, 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*

**KANTARELLTOAST (G,S,M)** ..... 135:-

Gräddstuvade kantareller, krispig rotselleri, Bredsjö pecorino. Serverat på smörstekt surdegsbröd

*Öl: Spitfire Vin: 3 Finger Jack Zinfandel*

**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

## MAJSKYCKLINGKLUBBA (G,Ä,S,B,M) ..... 195:-

Sotad majsckycklingklubba. Serveras med kantareller, grönkål, morot, gnocchi och parmesan

*Öl: Ompollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

## FISH AND CHIPS (F,G,SE,SB,Ä,B) ..... 195:-

Beer battered friterad MSC-märkt torsk. Serveras med ponzymajo, fänkålssallad, 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 ponzu"majo", grillad citron, fänkålssallad och krispiga pommes (vegan)

*Öl: Eriksberg karaktär Vin: Zonnebloem Sauvignon Blanc*

## GRILLAD SVENSK BIFF (S,B) ..... 299:-

Serveras med maderiasky, konfiterad potatis, pumpa, kål och lök

*Öl: Spitfire Vin: 3 finger jack Zinfandel*

## BAO BUN MED FLÄSKSIDA (G,SB,B,S) ..... 175:-

Char siu-marinerad fläskside. Serveras i bao buns med koriander, gurka, morot, picklad lök och pak choy

*Öl: Ompollo pils Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Reserva*

## BAO BUN MED OUMPH! (G,SB,B,S) ..... 165:-

Char siu-marinerad Oumph! Serveras i bao buns med koriander, gurka, morot, picklad lök och pak choy (vegan)

*Öl: Ompollo pils Vin: Banrock Station Chardonnay*

## 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

**HJÄLMARGÖS (F,G,SK,M,S,MO)** ..... 285:-

Pankopanerad gös. Serveras med gräddig kräftsås, juliennegrönsaker och stompad potatis

*Öl: Omnipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis*

**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 rödlök, tomat, sallad. Serveras med krispiga pommes och tryffel"majo" (vegan)

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

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

Toppad med ost, bacon, sallad, tomat, picklad lök. Serveras med krispiga pommes och dijonnaise

*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*

**KLADDKAKA (G)** ..... 95:-

Serveras med vaniljcrème och bär (vegan)

*Dryckesförslag: Grönstedt VSOP 27:-/cl*

**CHOKLADMOSSE (Ä,M,N)** ..... 99:-

Fryst chokoladmousse. Serveras med torkade hallon, brynt smör och valnötter

*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**