

SMÅRÄTTER

CHARKUTERIER OCH OST (G,L,B) 155:-

Prosciutto, coppa och tryffelsalami, parmesan och brie. Serveras med Aioli, grissini, fröknäcke och semitorkade tomater

Öl: Örebro Bitter Vin: Tommasi Graticcio

SMØRREBRØD MED GUBBRÖRA (G,F,Ä,SE,B,M) 89:-

Gubbröra och picklad lök serverad på danskt rågbröd

Öl: Carlsberg Hof Vin: Robert Klingenfus Riesling

SMØRREBRØD MED PROSCIUTTO (G,M,B) 89:-

Prosciutto, tryffelkräm och lökring serverad på danskt rågbröd

Öl: Carlsberg Hof Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

SMØRREBRØD MED STRÖMMING (F,G,M,Ä) 89:-

Stekt inlagd strömming med västerbottenkräm serverad på danskt rågbröd

Öl: Carlsberg Hof Vin: Piumarossa Chardonnay

BISHOPS RÄKMACKA (G,SK,Ä,SE,B) 155:-

Serveras på stekt surdegsbröd med räkor, ägg, picklad fänkål, majo och gurka

Öl: Omnipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FRIJOLES REFRITOS TORTILLA (G,B) 125:-

Smakrik bönrätt serveras med tomatsallad, koriander, jalapeños och chilimajo (vegan)

Öl: Budvar Vin: Robert Klingenfus Riesling

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

SMÖRSTEKT RÖDING (F,SK,M,B) 255:-

Serveras med räkor, primörer, pepparrotkräm, brynt smör och dillslungad potatis

Öl: Omnipollo pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FISH AND CHIPS (F,G,SE,SB,Ä,B) 195:-

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

Öl: Örebro Bitter Vin: Robert Klingenfus Riesling

STEAK SANDWICH (G,M,B) 235:-

Ört- och vitlöksstekt ciabatta fylld med grillad och skivad biff, paprika- och tryffelkräm, picklad rödlök, sallad, tomat och . Serveras med pommes

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Tommasi Graticcio

MAHERS FALAFEL (B,G,SE) 185:-

Serveras i ett somunbröd med romansallad, picklad lök, paprika- och lökdressing, klyftpotatis och aioli (vegan)

Öl: Lagunitas Ipa Vin: Baron de Ley rioja

LÄTTRÖKTA KAMBEN SMAKRIKA ÖREBRO (G,M,Ä,SE,B) 215:-

BBQ-glaserade lätttrökta kamben från Bergslagsdelikatesser. Serveras med stekta tomater från Karintorp, pecorino från Bredsjö, klyftpotatis och aioli

Öl: Örebro Bitter Vin: Örebro Röda

ENTRECÔTE (S,Ä,SE,B) 325:-

Serveras med sauterade primörer, grillad majs, rödvinssky, choronsås och pommes

Öl: Spitfire Vin: Black Stallion Cabernet sauvignon

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 99:- HEL 175:-

Med räkor eller cajunkyckling (eller en mix av båda) krutonger, rödlök, hyvlad parmesan och rostad bacon

Öl: To Öl House of Pale Vin: Tommasi Graticcio

CROQUE MONSIEUR (G,M,SE,B) 135:-

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

PENNE RIGATE (G,M,B) 205:-

Penne med skivat kycklingbröst i gräddig pepparsås med tomater, broccoli och lök. Toppad med riven parmesan

Öl: Spitfire Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

Toppad med BBQ-sås, tomat, sallad, lök och coleslaw. Serveras med krispiga pommes (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Mont-redon côtes du Rhône

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (G,L) 195:-

Toppad med bacon, pepperjackost, sallad, tomat, saltgurka, tryffelkräm. Serveras med krispiga pommes

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Mont-redon côtes du Rhône

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,B) 115:-

Tre sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 18:-/cl

BANOFFEE PIE (G) 105:-

Banan, dulce de leche, grädde och kex (vegan)

*Dryckesförslag: Leopold Gourmel bio attitude (Cognac)
32:-/cl*

VANILJGLASS (L) 95:-

Serveras med jordgubbar, chokladsås och vispgrädde

Dryckesförslag: Tails Espressomartini 162:-

CHOKLADTRYFFEL (M) 35:-

Två chokladtryfflar

Dryckesförslag: Kaffe karlsson 150:-

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