

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:** Baron de Ley Rioja

HÖSTSALLAD (N,B,L,G) 110:-

Chèvresallad med hyvlade päron, valnötter, rödkål och surdegskrutonger. Serveras med en balsamglaze och rödbetshummus

Öl: Chimay **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

ROSTAD ROTFRUKTSSOPPA (N,G,S) 110:-

Rotselleri- och palsternackssoppa toppad med rostade hasselnötter, citron och tryffel. Serveras med vitlöksbröd (vegan)

Öl: Spitfire **Vin:** Tommasi Graticcio

KANTARELLMACKA (G,M) 145:-

Gräddstuvade kantareller serverade på en skiva stekt levain. Toppad med parmesan och krispigt bacon

Öl: Örebro Bitter **Vin:** Baron de Ley Rioja

DIRTY FRIES (M) 69:-

Poutine-style. Krispiga pommes med sås och ost toppad med salladslök

Öl: Omnipollo Pils **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

GORMBRICKA (L,M,Ä,SE,B) 99/198:-

Klassisk plocktallrik på Bishops Örebro vis! Gurka, morot, ost och pepparsalami i stavar. Serveras med nachos och vitlöksdipp

Öl: Omnipollo Pils **Vin:** Clay Creek pinot noir

DIPSÅS (5CL) 20:-

Vitlök (m,ä,se), Bearnaise (ä), Hamburgerdressing (ä,se) Tartarsås (se,ä), Chili- och tryffelkräm (se, vegan)

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,SK,M,MO,G) 309:-

Pankostekt hjälmargös med gräddig sås på hjälmarkräfta. Serveras med stekta kantareller, bacon och potatispuré

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 tartarsås, mushy peas, grillad citron och krispiga pommes

Öl: Örebro Bitter Vin: Robert Klingenfus Riesling

BIFF (M,F,G,N) 295:-

Smörstekt biff serverad med café de paris-smör, klyftpotatis, grillad spetskål och brynta hasselnötter

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Tommasi Graticcio

KANTARELLPASTA MED KYCKLING (G,M,B) 195:-

Krämig tortiglioni med kantareller, kyckling och spenat. Toppad med riven parmesan

Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

KANTARELLPASTA MED OUMPH! (G,M,B) 195:-

Krämig tortiglioni med kantareller, Oumph! och spenat. Toppad med riven parmesan

Öl: Budvar Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône

BURRITO (B,SE,G,SB) 175:-

Fyllt med kryddig sojafärs, bönor, paprika, salladslök, riven prosociano och korianderdressing. Serveras med romansallad och pico de gallo (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=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 115:- HEL 185:-

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

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

Toppad med svampspread, tomat, sallad, lök och chili- och tryffeldipp. Serveras med krispiga pommes (vegan)

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

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (G,L,Ä,SE) 195:-

Toppad med bacon, cheddar, sallad, tomat, lök och hamburgerdressing. Serveras med krispiga pommes och bearnaise

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, bär och balsamglaze

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 18:-/cl

ÄPPELPAJ I GLAS 95:-

Serveras med vaniljgrädde (vegan)

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

VANILJGLASS (L) 95:-

Serveras med chokladsås och vispgrädde

Dryckesförslag: Tails Espressomartini 162:-

CHOKLADBOLL 35:-

Smaksatt med kaffe (vegan)

Dryckesförslag: Kolla in våra hyllor med stout!

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