

SMÅRÄTTER

CHARKUTERIER OCH OST (L) 95:-

Salami, prosciutto, brie, parmesan, oliver och fröknäcke

Öl: Fullers ESB Vin: Baron de Ley Rioja

RÅRAKA MED TÅNGPÄRLOR 55:-

Krispig råraka med tångpärlor, gräslök, rödlök och dream fraiche (vegan)

Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling

RÅRAKA MED LÖJROM (F,M) 80:-

Krispig råraka med löjrom (20g), gräslök, rödlök och smetana

Öl: Pilsner Urquell Vin: Robert Klengenfus Riesling

GORMBRICKA (M,Ä,SE) 99/198:-

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

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

CRISPY HOT WINGS (M) 80:-

Krispiga kycklingvingar serverade med hot sauce

Öl: Omnipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

POMMES MED DIPP (M,Ä,SE) 65:-

Krispiga pommes med vitlöksdipp

Öl: Budvar Vin: Masi Pinot Grigio

DIPPSÅS (5CL) 20:-

Vitlök (M,Ä,SE), Gurkmajo (SE,Vegan), Örtmajo (SE), Hot Sauce (SE, M), Chilibea (Ä,SE)

ALLERGENER:

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk F=fisk

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

RACKEBAJSARE - SVENSK HANTVERKSKORV (M,S) 180:-

Serveras med syrad ingefära- och kålsallad, vitlöksstompad potatis och rödvinssky

Öl: Pilsner Urquell Vin: Mont-redon Côtes du Rhône

SPARRIS OCH KALLRÖKT LAX (F,Ä,G) 185:-

Serveras på surdegsbröd med pocherat ägg och hollandaise

Öl: Ommipollo Pils Vin: Robert Klengenfus Riesling

IBERICOKOTLETT (SE) 245:-

Serveras med patatas bravas, semitorkade tomater och mojo rojo

Öl: Fullers ESB Vin: Clay Creek Pinot Noir

FISK- OCH SKLADJURSGRYTA (F,SK,MO,M,Ä,G) 250:-

Med saffran och chipotle. Serveras med potatis, limeaioli och bröd

Öl: Ommipollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

CAESARSALLAD (G,Ä,M,F(SK)) 185:-

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

Öl: Ommipollo Pils Vin: Masi Pinot Grigio

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

G=gluten, L=laktos, M=mjök, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk, F=fisk

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

FISH AND CHIPS (F,G,SE) 205:-

Beer battered friterad MSC-märkt sej. Serveras med gurkmajo, primörsallad och krispiga pommes

Öl: Örebro Bitter Vin: Robert Klingenfus Riesling

NOTHING F!SHY AND CHIPS (G,SE) 190:-

Tempurapanerad filé, gurkmajo, primörsallad och pommes (vegan)

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Chardonnay

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

Örtmajo, sallad, tomat, saltgurka, pommes och BBQ-sås (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

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

Bacon, Väddöcheddar, big bishop-sås, sallad, tomat, saltgurka, pommes och chilibea

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:

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk, F=fisk

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

CARROS LASAGNE (G,L) 169:-

Lyxlasagne på nötkött, basilika och mozzarella serveras med ruccola, cocktailtomat & parmesan

Öl: Budvar Vin: Tommasi Ripasso

SVAMPLASAGNE (G,L,S) 155:-

Med kantareller och skogschampinjoner. Toppad med picklad rödlök. Serveras med ruccola, cocktailtomat och parmesan

Öl: Budvar Vin: Tommasi Ripasso

PIZZA CAPRICCIOSA (G,L) 139:-

Tomat, mozzarella, skinka, svamp och basilika

Öl: Mikkeller Burst IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

PIZZA QUATTRO STAGIONI (G,L) 174:-

Tomat, mozzarella, skinka, svamp, kronärtskocka och oliver

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Ripasso

PIZZA QUATTRO FORMAGGI (G,L) 149:-

Tomat, mozzarella, gorgonzola, parmesan och brie

Öl: Omnipollo Pils Vin: Tommasi Ripasso

PIZZA CALZONE (G,L) 144:-

Tomat, mozzarella och skinka

Öl: Omnipollo Pils Vin: Clay Creek Pinot Noir

OBS!!! ALLA PIZZOR GÅR ATT FÅ GLUTENFRIA 30:-

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

G=gluten, L=laktos, M=mjök, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Ä=ägg, MO=molusk, F=fisk

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

VARMRÄTTER

PIZZA MARGHERITA (G,L) 119:-

Tomat och mozzarella

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

PIZZA DIAVOLA (G,L) 149:-

Tomat, mozzarella, stark salami och oregano

Öl: Ompollo Pils Vin: Clay Creek Pinot Noir

PIZZA TRICOLORE (G,L) 169:-

Tomat, mozzarella, parmaskinka, parmesan, färsk tomat och ruccola

Öl: Mikkeller Burst IPA Vin: Clay Creek Pinot Noir

PIZZA PARMIGIANA (G,L,N) 169:-

Tomat, mozzarella, grillad aubergine, parmesan, hemgjord pesto och pinjenötter

Öl: Eriksberg Karaktär Vin: Tommasi Ripasso

PIZZA FRUTTI DI MARE (G,MO,SK,L) 174:-

Tomat, vitlök, musslor, räkor och bläckfisk (OBS! utan ost, säg till om du vill lägga till det)

Öl: Ompollo Pils Vin: Domaine de Vauroux Chablis

PIZZA BRESAOLA (G,L,N) 179:-

Tomat, mozzarella, bresaola, ruccola, purjolök, pinjenötter och parmesan

Öl: Ompollo Pils Vin: Clay Creek Pinot Noir

OBS!!! ALLA PIZZOR GÅR ATT FÅ GLUTENFRIA 30:-

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

ALLERGENER:

G=gluten, L=laktos, M=mjölk, MA=mandel N=nötter, S=selleri, SE=senap, SK=skaldjur, SB=sojaböner, SS=sesam, Å=ägg, MO=molusk, F=fisk

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

ORIGINALET SEDAN 1993

THE BISHOPS ARMS

NÅGOT SÖTT

JITTERBUGGARE (G,Ä,M) 79:-

Bärkompott och citronchantilly

Dryckesförslag: Spriteriet Hallonlikör 39:-/cl

SNICKERSKAKA (N) 75:-

Hallonmousse och passionsfrukt coulis (vegan)

Dryckesförslag: Ron Zacapa 47:-/cl

TRYFFEL (G,Ä,L,N,MA) 35:-

Kolla med servisen vad dagens smak är

Dryckesförslag: Kolla in våra hyllor med stout!

OBS!!!

Det kan finnas spår av gluten och nötter i alla maträtter då vi dagligen använder dessa i vårt kök.

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