

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, Bredsjö pecorino, marmelad och fröknäcke

Öl: Örebro Bitter **Vin:** Masi Campo Fiorin

CROISSANT (F,Ä,G,M,SB,SE) 105:-

Välj mellan: Vegansk skagenröra med picklad lök, kallrökt lax med rädisor och pepparrotkräm eller parmaskinka, mozzarella och soltorkad tomat

Öl: Lagunitas Ipa **Vin:** Robert Klengenfus Riesling

LITEN TOAST SKAGEN (SK,Ä,G,M) 165:-

Smörstekt toast toppad med skagenröra, picklad lök och sikrom

Öl: Bellhaven Twisted Thistle **Vin:** Mas Pere Cava

LJUMMEN NUDELSALLAD (SS) 95:-

Serveras med råstekt broccoli och sweet sesame-sauce (vegan)

Öl: Budvar **Vin:** Piumarossa chardonnay

BISHOPS DIRTY FRIES (Ä,S,SE) 69:-

Pommes toppad med bacon, salladslök, ostsås, paprika- och srirachamajo och vår egen pommeskrydda

Öl: Eriksberg Karaktär **Vin:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

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:** Piumarossa Cabernet Sauvignon

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

NYSTEKT STRÖMMING (G,F,M) 160:-

Serveras med potatispuré, skirat smör och rårörda lingon

Öl: Staropramen Granat Vin: Domaine de Vauroux Chablis

FISH AND CHIPS (F,G,SE,SB,Ä,B) 195:-

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

Öl: Örebro Bitter Vin: Masi Masianco

GRILLAD CIABATTA (G,B,SE) 170:-

Fyllt med solrospesto och BBQ-kryddad Oumph!, sparris, saltorkad tomat, basilika, lök och smält ch**se (vegan)

Öl: Eriksberg karaktär Vin: Clay Creek Pinot Noir

ROSTAD MOROT OCH FRITERAD GNOCCHI (G,B,N) 165:-

Serveras på stekt bröd med en chili- och cashewnötskräm och rostad tomat (vegan)

Öl: Lagunitas Ipa Vin: Baron de Ley rioja

PINGVINKLUBBA (B,S,Ä) 210:-

Långkokt, BBQ-marinerat och grillat fläsklägg på ben. Serveras med klyftpotatis, sauterade primörer och chilisesam-majo

Öl: Ommipollo pils Vin: Mont-Redon Côtes du Rhône Reserva

GRILLAD SVENSK BIFF (S,B) 295:-

Serveras med café de paris-smör, krossad vitlökspotatis, grillad hjärtsallad och rödvinssky

Öl: Spitfire Vin: Masi CampoFiorin

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 99:- HEL 175:-

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

Öl: To Öl House of Pale Vin: Tommasi Graticcio Apassionato

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

Ostgratinerad surdegsmacka med sotad skinka, dijonsenap och tomat

Öl: Budvar Vin: Piumarossa Cabernet Sauvignon

GRILLOSTBURGARE (L,G,B) 190:-

Grillrost med smak av rökt chili. Toppad med tomat, sallad, avokadoröra, picklad rödlök. Serveras med mango- och jalapenomajo och pommes

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Masi Masianco

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

Toppad med tomat, sallad och inlagda jalapenos. Serveras med krispiga pommes och srirachamajo (vegan)

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Masi CampoFiorin

BISHOPS HÖGREVSBURGARE (M,G,Ä,B) 195:-

Toppad med bacon, sallad, tomat, avokadoröra och friterade lökringar. Serveras med krispiga pommes och bearnaise

Öl: Örebro Brygghus KIOSK Ipa Vin: Masi CampoFiorin

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=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) 110:-

Två sorters ost serverad med marmelad, fröknäcke och bär

Dryckesförslag: Grådask Tawny Port 18:-/cl

PERSIKA OCH MANGO (G) 105:-

Persikopaj serveras med mango och kokosglass (vegan)

Dryckesförslag: Tails Passionfruktsmartini 155:-

CRÈME BRÛLÉE (Ä,M) 115:-

Serveras med vaniljglass och bär

Dryckesförslag: Tails Espressomartini 155:-

CHOKLADTRYFFEL (M) 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