

the good bad evil



40 CL DKK 69

THE GOOD ER EN LETDRIKKELIG PALE ALE PÅ 5 % MED MODERAT BITTERHED. MALTSAMMENSÆTNINGEN ER SIMPEL OG GIVER PLADS TIL EN FRISK HUMLEPROFIL MED MASSER AF CITRUSNOTER.

THE BAD ER EN BELGISK TRIPEL PÅ 9 %. DER ER BENYTTET EN BELGIAN ALE GÆR, SOM GIVER ØLLET EN KARAKTERISTISK BELGISK AROMA. I SMAGEN ER DER EN INTENS SØDME MED FRUGTIGE NOTER.

THE EVIL ER EN IMPERIAL PORTER PÅ 10 %. MALTPROFILIEN BESTÅR AF EN MASSE RISTEDE MALTE SAMT EN ANELSE RØGMALT, DER GIVER ET HINT AF RØG I SMAGEN. DERUDOVER KAN DER FINDES NOTER AF LAKRIDS OG EN INTENS HUMLEBITTERHED.

NØRREBRO CLASSIC SÆSON

40 CL DKK 65

LEMON ALE ER EN FRISK OG INCITERENDE ØL MED ET STREJF AF ASIEN. EN UFILTRERET, LYS OG LETLØBENDE ALE, NÆNSOMT KRYDRET MED AROMATISKE LIMEBLADE, CITRONGRÆS OG EN SNERT AF INGEFÆR. LEMON ALE ER EN VIDUNDERLIG TØRSTSLUKKER PÅ EN SOLSKINDS DAG, MEN ER OGSÅ BEDSTE VENNER MED SALATER, LETTE FISKERETTER OG ASIATISK MAD.



STJERNESTUND - ÅRETS VINTERBRYG, EN HYGGELIG BELGISK BRUIN PÅ 5,7 %, FARVEN ER DYB BRUN MED ET TÆT HVIDT SKUM, MENS SMAG OG DUFT ER UMISKENDELIGT BELGISCHE MED TØRRET FRUGT, NØDDER OG MÆLKECHOKOLADE I MASSEVIS. SØD OG INTENS OG LIDT TIL OVERFLOD. SÅDAN ER STJERNESTUND.

NØRREBROS JULEBRYG ER EN UNIK, MØRK OG FYLDIG ALE MED EN KRYDRET DUFT, EN KOMPLEKS OG SØDMEFULD SMAG OG EN LET BITTER FINISH. BRYGGET MED BÅDE ØKOLOGISK BYG-, HVEDE- OG RUGMALT, DISKRET HUMLET OG TILSAT EN JULEHEMMELEG KRYDDERIBLANDING. NØRREBROS JULEBRYG ER JULEMADENS BEDSTE VEN, FRA ANDEN TIL SILDEMADEN.



NØRREBRO CLASSIC 40 CL DKK 65



NEW YORK LAGER ER INSPIRERET AF EN TRADITIONEL MØRKGYL DEN AMERIKANSK PILSNERTYPE. EN KRAFTIG ØL MED SOLID MALTCHARAKTER OG KAREMELNOTER SAMT BLOMSTERDUFT AF NORDAMERIKANSK CASCADE HUMLE. NEW YORK LAGER ER EN VIDUNDERLIG LEDSAGER TIL DEN DANSKE FROKOST ELLER GRILLET KØD.

RAVNSBORG RØD ER EN KLASSISK BRITISK INSPIRERET RØD ALE. RØDBRUN, BLØD, RUND OG FYLDIG MED TÆT MALTCHARAKTER OG EN FRUGTIG OG AROMATISK DUFT. LET BITTERHED SOM BALANCERES AF EN DISKRET SØDME. RAVNSBORG RØD ER EN VIDUNDERLIG MADØL OG ER SPECIELT HIMMELSK MED STEGT OG GRILLET KØD OG TIL GRYDERETTER.



STUYKMAN WITBIER ER EN TRADITIONEL BELGISK WITBIER, BRYGGET PÅ ØKOLOGISK PILSNERMALT OG HVEDEMALT. EN FORFRISKENDE, SØDMEFULD OG LET SYRLIG ØL KRYDRET MED KORIANDEFRØ OG APPELSINSKAL. STUYKMAN WITBIER ER EN PERFEKT APERITIF OG TØRSTSLUKKER, MEN PASSER OGSÅ VIDUNDERLIGT TIL SALATER, FISK OG SKALDYR.

FORÅRS BOCK ER EN ØKOLOGISK FORÅRSBEBUDER I DEN TYSKINSPIREDE BOCKTRADITION. KLAR OG KØBBERYL DEN MED EN BLID DUFT AF TØRRET FRUGT. SMAGEN ER FYLDIG, RUND OG SØDMEFULD MED EN SNERT AF NØDDER, MENS BITTERHEDEN ER LET OG EFTERSMAGEN SILKEBLØD. FORÅRS BOCK ER SUBLIM TIL SÅVEL DET STORE KOLDE BORD SOM TIL STEGT OG GRILLET KØD.



KING'S COUNTY BROWN ALE ER EN AMERIKANSK INSPIRERET BROWN ALE, ØPRINDELIGT GÆSTEBRYGGET AF GARRET OLIVER FRA BROOKLYN BREWERY. EN KASTANIEBRUN OG FRUGTIG ALE TIL DEN TØRRE SIDE MED SMAG AF NØDDER, CHOKOLADE OG TØRRET FRUGT. KING'S COUNTY BROWN ALE ER EN VIDUNDERLIG LEDSAGER TIL STEGT ELLER GRILLET KØD OG MØRKT FJERKRÆ.

BÖHMER PILSNER ER EN TJEKKISK INSPIRERET PILSNER – KLASSIKEREN OVER DEM ALLE. KLAR OG STRÅGUL MED EN DUFT AF BLID PILSNERMALT OG SAAZ HUMLE. SMAGEN ER FRISK OG REN UDEN PÅTRÆNGENDE BITTERHED. BÖHMER PILSNER ER EN FORNØJELIG TØRSTSLUKKER ELLER EN VELSMAGENDE LEDSAGER TIL DET STORE KOLDE BORD.



BOMBAY PALE ALE ER EN INDIA PALE ALE, EN KRAFTIG ØL MED STOR FYLDE, BITTERHED, SØDME OG EN INTENS MALTCHARAKTER SAMT EN AROMATISK DUFT MED FRUGTIGE INDSLAG AF ENGELSK AROMAHUMLE. BOMBAY PALE ALE ER PERFEKT TIL ORIENTALSK MAD ELLER LIDT FEDERE RETTER SAMT TIL OSTEBORDET.

NØRREBRO CLASSIC SOM FADØL

25 CL DKK 45
40 CL DKK 65
60 CL DKK 80

LIMITED RELEASE 37,5CL



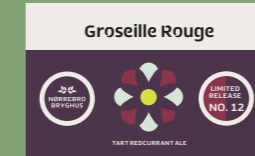
ALC.: 7.2 % VOL.
DKK 175



ALC.: 8.5 % VOL.
DKK 225



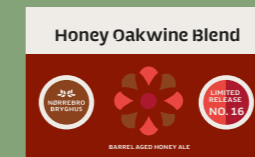
ALC.: 10.5 % VOL.
DKK 225



ALC.: 7.2 % VOL.
DKK 175



ALC.: 12.0 % VOL.
DKK 250



ALC.: 10.5 % VOL.
DKK 225



ALC.: 12.0 % VOL.
DKK 175

SEVEN AMERICAN OAK ER EN MEGET FYLDIG RUSSISK IMPERIAL STOUT BRYGGET I 2009 I SAMARBEJDE MED DE 7 BEDSTE BRYGGERE I DANMARK. EFTER FERMENTERINGEN HAR ØLLET LAGRET I MERE END ET ÅR I EN AMERIKANSK EGTRÆSTØNDE, SOM TIDLIGERE HAR INDEHOLDT BÅDE WHISKY OG BOURBON. ØL MED EN BLØD RØGET EG OG FIN SMAG AF VANILJE. EN VIDUNDERLIG KOMPLEKS IMPERIAL STOUT MED ELEMENTER AF LAKRIDS, BYG OG KAFFE.

STEVNS CCC VINTAGE 2009 ER EN "SOUR MASH" ØL, GÆRET MED KONCENTRERET STEVNS KIRSEBÆR. BRYGGET BLEV PRODUCERET I SAMARBEJDE MED WILL MEYERS FRA CAMBRIDGE BREWING CO. AROMAEN ER DOMINERET AF KIRSEBÆR, MØRKE MALTE OG EG. DEN MEGET TØRRE OG SPRØDE SMAG ER TYDELIG SYRLIG, DOG MED FRUGTIGE OG VIN AGTIGE NOTER. EFTERSMAGEN ER LANG OG KOMPLEKS, DER SLUTTER MED TONER AF MARCIPAN OG BITTERHED.

HONEY OAKWINE EN INTENS MJØDFUSION AF EN ØL, LAGERET PÅ ØLTØNDER. BRYGGET I 2009 MED VORES VEN BEN MILLSTEIN AF KODIAK ISLAND BRYGGERI, ALASKA. EFTER GÆRINGEN AF DENNE ØL ER DEN LAGRET I FRANSKE EGTRÆSFAD, FRA CHARDONNAY HVIDVIN, OG PODET MED DEN VILDE GÆR BRETANOMYCES. EFTER TO ÅR PÅ TØNDEN, GIVER DETTE BRYG ER EN SJÆLDEN FORNØJELSE MED SMAG AF SØDME, FRUGTAGTIG OG ALDELES VIDUNDERLIGE SMAG.

GROSILLE ROUGEEN SYRLIG ALE OMGÆRET MED RIBS, BRYGGET I EFTERÅRET 2009. EN BELGISK BLONDE MED HONNING. EFTER 17 MÅNEDERS LAGRING I FRANSKE EGEFADE, SOM HAR VÆRET ANVENDT TIL PINOT NOIR. EN PINK LÆKKERBISKEN MED ET HINT AF RIBS, VIN OG VILD GÆR. FORFRISKENDE SMAGSOPLEVELSE, TØR PÅ GANEN OG VIDUNDERLIG KOMPLEKS BLANDING AF EG OG VIN.

LITTLE KORKNY NIEPORT BARREL EN LÆKKER BARLEY WINE, SOM MODNES I 24 MÅNEDER I EN NIEPOORT PORT TØNDE. AROMAEN AF DENNE EKSTREM INTENSE OG KOMPLEKSE ØL ER DOMINERET AF STÆRKE MALTET NOTER SAMT ROSINER OG NØDDER. LANG EFTERSMAG MED VARME OG MED EN MILD SØDME. LITTEL KORKNY ALE NIEPOORT BARRELVANDT GULDMEALJE VED WORLD CUP 2010 BARLEY WINE-STYLE ALE KATEGORIEN.

HONEY OAK BLEND EN INTENS MJØDFUSION AF EN ØL, EFTER GÆRING ER DENNE ØL LAGERET PÅ 2 FORSKELLIGE EGTRÆSTØNDER. EN TØNDE FRA SPANSK TEMPRANILLE VIN OG EN EN TØNDE FRA FRANSK PINOT NOIR VIN. BRYGGET I 2009 MED VORES VEN BEN MILLSTEIN AF KODIAK ISLAND BRYGGERI, ALASKA. EFTER 2 ÅRS LAGRING ER DETTE BRYG EN SÆRKLASSE MED SMAG AF SØDME, FRUGTIG OG ALDELES VIDUNDERLIG SMAG.

SEVEN ISLAY EN MEGET INTENS RUSSISK IMPERIAL STOUT MED TONSVIS AF RØG, EG, TJÆRE OG WHISKY. BRYGGET I 2009 VED AT SAMLE OPSKRIFTER FRA DE BEDSTE DANSKE BRYGGERE. EFTER GÆRING, ER ØLLET LAGRET I EN 50 ÅR GAMMEL EGTRÆSTØNDE FRA ET ISLAY WHISKY DESTILLERI, I MERE END ET ÅR I TØNDEN, HAR DEN EFTERLADT EN KRAFTFULD SMAG AF MARITIM OG HJERTELIG RØGET WHISKY, MED EN BLANDING AF RISTET MALT OG HUMLE. DENNE ØL ER IKKE FOR SARTE SJÆLE.