





Menu

Serveres mandag-torsdag 17.30 - 22.00 og fredag-lørdag 17.30 - 23.00

Køkkenchefen anbefaler

- ❖ Brandade af torsk med kogte rødbeder og kapers. 
- ❖ Terrin af vintergrøntsager serveres med pickles. 
- ❖ Svineside med ristede kartofler vendt i friske urter og hvidløg, samt små løg braiseret i New York Lager. 
- ❖ 3 slags oste med sursødt og knas.
- ❖ Vinteræbler pocheret i Little Korkny Ale med mandelkage og æblecreme. 

Nyd tilbuddet med køkkenchefens anbefalinger inkl. 5 øl (25 cl./ 40 cl.) for kr. 500,- / 600,-



Tidlig sulten

- ❖ Brandade af torsk med kogte rødbeder og kapers. 
- ❖ Svineside med ristede kartofler vendt i friske urter og hvidløg, samt små løg braiseret i New York Lager. 
- ❖ Vinteræbler pocheret i Little Korkny Ale med mandelkage og æblecreme. 



Nyd tilbuddet med 3 retters menuen inkl. 3 øl (25 cl./40 cl.) for kun 350,- / 400,-

Bordet skal blot være forladt senest 19.30.

Forretter

- ❖ Brandade af torsk med kogte rødbeder og kapers. 
- ❖ Terrin af vintergrøntsager serveres med pickles. 
- ❖ Ølmarineret og stegt oksehjerte i skiver med syltede rødløg og sennepscROUTONER.


Hovedretter

- ❖ Bøf serveres med sæsonens grønt, kartofler og sauce bearnaise.*
- ❖ Svineside med ristede kartofler vendt i friske urter og hvidløg, samt små løg braiseret i New York Lager.
- ❖ Torsk med grov mos af jordskokker og brunet smør emulsion. 
- Dagens vegetarhovedret. 

Oste

- ❖ 3 slags oste med sursødt og knas.

Desserter

- ❖ Vinteræbler pocheret i Little Korkny Ale med mandelkage og æblecreme. 
- ❖ Varm chocolademousse.

Petit Fours

- ❖ Kaffe og petit fours – 75 kr.

På Nørrebro Bryghus finder vi det perfekte match mellem øl og mad og stiler efter den ultimative ølgastronomiske oplevelse. Derfor anbefaler vi en middag bestående af minimum 3 retter og en ølmenu. Det er naturligvis muligt at bestille færre retter.

❖ 3 retter: 325,-

❖ 4 retter: 355,-

❖ 5 retter: 398,-

Hertil serveres ølmenu.
Vælg mellem:

❖ 3 retters ølmenu (4 glas):
25 cl. 130 kr.; 40 cl. 208 kr.

❖ 4 retters ølmenu (5 glas):
25 cl. 160 kr.; 40 cl. 240 kr.

❖ 5 retters ølmenu (6 glas):
25 cl. 195 kr.; 40 cl. 289 kr.

Vi gør opmærksom på, at ved selskaber på over 6 personer, er det kun muligt at betale samlet, kontant eller på max. 2 kreditkort.

 klimavenlige retter

* (+ kr. 30 ved køb udenfor menu)

Vores køkkenchef Karin, ønsker velkomme!