



PRISLISTE

Gældende fra 1. januar 2020





Böhmer Pilsner

Som navnet antyder, er denne pilsner mere end kraftigt inspireret af den Bøhmiske Pilsner tradition. Den er som sine forbilleder præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen er rund og meget fyldig uden påtrængende bitterhed, og styrken er på de klassiske 5,0 % alkohol.

Passer til:

Frokostbordet, lyst kød og fisk.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,0 %



Ravnsborg Rød

En variant af den klassiske britiske Amber eller Red Ale. Rødbrun, blød, rund og fyldig øl på 5,5 % alkohol. Tæt maltkarakter blandet med en intens frugtrig og aromatisk duft. Smagen er præget af frugt og et krydret indslag af aromatisk humle. Blid bitterhed og en cremet fylde.

Passer til:

Stegt kød, gryderetter, husmandskost og smørrebrød.

Emballage:

Fustager, flasker og dåser

Alkoholstyrke:

5,5 %



New York Lager

En traditionel amerikansk undergæret øltype fra før forbudstiden. Kraftig, fyldig og mørkgylde øl på 5,2 % alkohol. Intens maltkarakter med karamelnoter, markant bitterhed og en blomsteragtig duft af nordamerikansk Cascade humle.

Passer til:

Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

Emballage:

Fustager, flasker og dåser

Alkoholstyrke:

5,2 %





Stuykman Weissbier

Stuykman Weissbier er en traditionel tysk weissbier, brygget på økologisk pilsnermalt og hvedemalt. En forfriskende, sødmefuld og let syrlig øl. Stuykman Weissbier er en perfekt aperitif og tørstslukker, men passer også vidunderligt til salater, fisk og skaldyr.

Passer til:

Fisk, skaldyr, salater og smørrebrød.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,0 %



Bombay IPA

Nørrebro Bryghus' fortolkning af alle ale-elskeres favorit – India Pale Ale. En kraftig øl med en dyb og intens maltkarakter. Masser af frugtige ale aromaer suppleres af intense indslag af klassiske aromahumler, som er tilsat efter gæringen. Stor fylde, bitterhed og sødme præger denne øl på 6,5 % alkohol.

Passer til:

Gryderetter, krydret mad og ost.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

6,5 %



King's County Brown Ale

Nørrebro Bryghus' første gæstebryg – en klassisk amerikansk brown ale på 5,5 % alkohol modelleret efter gæstebryggeren Garrett Oliver's egen Brooklyn Brown Ale. Mørk, middelfyldig, frugtig ale med duft og smag af nødder, chokolade og tørret frugt.

Passer til:

Stegt kød, grillet kød og gryderetter.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

5,5 %





Nordvest Porter

Nørrebro Bryghus' klassiske porter brygget på økologiske råvarer: malt, havre og humle. Nordvest Porter bringer en kraftig aroma til bordet og har en dyb, brun farve. Noter af tørret frugt og mælkechokolade giver øllen en rund og sød smag, præcis som en ægte porter-elsker vil forvente.

Passer til:
Stegt kød, grillet kød og gryderetter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
7,0 %



Elderflower Session IPA

En let drikkelig, lys session IPA på 5,0 % alkohol med en god portion amerikansk humle tilsat hyldeblomst fra Bornholms Møsteri. Relativ høj bitterhed med en sødme fra hyldeblomsten. Denne øl passer perfekt til lyse retter og som tørstslukker på en dejlig solskinsdag.

Passer til:
Lyse retter og som tørstslukker på en dejlig solskinsdag.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
5,0 %



Jule Dubbel

Denne øl som er på 6,0 % alkohol er vores fortolkning af den klassiske Belgiske Dubbel. For at give den julestemning har vi tilsat kirsebærlikør ligesom smagen af gammeldags kandis ikke fornægter sig. Jule Dubbel har en flot dyb ravfarve, er let drikkelig til julens retter og vil samtidig passe helt perfekt til risalamanden.

Passer til:
Julemaden, stegt kød og risalamanden.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
6,0 %





Dronning Louises Paaske Ale

Let drikkelig klassisk Britisk Ale på 3,7 % alkohol. Engelsk humle er tilsat med nænsom hånd som giver øllen en dejlig let forfriskende bitterhed. Passer fint til påskens retter, eller nyd den blot alene som et tegn på forårets kommen.

Passer til:
Alle påskens dejlige retter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
3,7 %

NYHED
Lanceres
Februar
2020



Gamle København

Denne Bayerske Lager øl på 4,5 % alkohol, er brygget med tankerne på de gamle bryggeriarbejdere fra Københavns mange bryggerier. Hvis man lukker øjnene mens man nyder denne historisk klassiske lager øl, kan man høre deres træskos slæben over byens toppede brosten. Gamle København er brygget med 100 % dansk økologisk malt, blandt andet med malt fra det danske mikromalteri Gyrop Malt i Thy. Øllet er kun meget nænsomt humlet, så maltene kommer til deres ret.

Passer til:
Det klassiske danske frokostbord og gryderetter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
4,5 %



Nørrebros Julebryg

En unik, mørk filtreret ale på 7,0 % alkohol. Brygget på økologiske malte af byg, hvede og rug. Smagsat med en julehemmelig krydderiblanding. Fyldig, kompleks krydret duft og en kraftig syrlig og sødme fuld smag med en let bitter finish.

Passer til:
Julemaden, stegt kød og gryderetter.

Emballage:
Fustager og flasker

Alkoholstyrke:
7,0 %





Nørrebro Jule IPA

Nørrebro Jule IPA som er på 6,3 % alkohol er en dejlig fyldig Amerikansk IPA tilsat julens søde appelsiner fra Bornholms Mosteri. Øllen er frugtig og humlet med en god bitterhed og passer rigtig godt til alle julens retter eller blot som tørstslukker i den smukke vintertid.

Passer til:

Alle julens retter eller som dejlig tørstslukker.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

6,3 %



Nørrebro Pilsner

Brygges på ren pilsnermalt, som giver en klar og gylden øl, præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen er rund og let fyldig uden påtrængende bitterhed og dufter af frisk humle. Styrken er på 4,6 % alkohol. Denne øltype er meget alsidig. Den er dog nok mest egnet til lyse og lette retter, fjerkræ – og så naturligvis som tørstslukker på en varm sommerdag.

Passer til:

Frokostbordet, lyst kød og en varm sommerdag.

Emballage:

Fustager og flasker

Alkoholstyrke:

4,6 %



Nørrebro Classic

Brygges med store mængder Munchner malt, som giver en let sødlig smag med en blid ristet karakter. Smagen er rund og let fyldig, præget af den friske aroma humle. Denne øltype er meget alsidig og vil kunne drikkes til hele det danske frokostbord. Passer godt til kalvekød, svinekød, kylling, og oksekød. God let fyldig tørstslukker på 4,6 % alkohol.

Passer til:

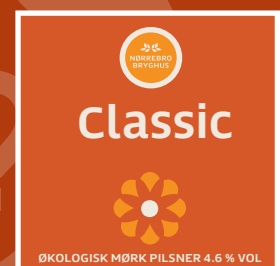
Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

Emballage:

Fustager

Alkoholstyrke:

4,6 %





Nørrebro Pilsner

Nørrebro Pilsner, er en gylden øl præget af milde maltaromaer med et diskret krydret humleindslag. Smagen er rund og let fyldig uden påtrængende bitterhed.

Passer til:

Frokostbordet, lyst kød og en varm sommerdag.

Emballage:

Dåser

Alkoholstyrke:

4,6 %



NYHED

Lanceres

Marts

2020



Nørrebro Classic

Nørrebro Classic, som er på 4,6 % alkohol, har en let sødlig smag og en blid ristet karakter. Smagen er rund og let fyldig, præget af den friske aroma humle.

Passer til:

Lyst kød, stegt fjerkræ, sandwiches og smørrebrød.

Emballage:

Dåser

Alkoholstyrke:

4,6 %



NYHED

Lanceres

Marts

2020



Nørrebro Low Key

Nørrebro Low Key, er en alkoholfri økologisk Pale Ale med Amerikansk humle. Smagen er let og frisk med et blidt humleindslag og øllen er en frisk tørstslukker.

Passer til:

En hver lejlighed hvor man skal have slukket tørsten.

Emballage:

Dåser

Alkoholstyrke:

0,5 %



NYHED

Lanceres

Marts

2020

BRAW

BRAW er et mikrobryggeri i et mikrobryggeri. Vi holder til i kælderen til Nørrebro Bryghus' restaurant på Ryesgade 3, Nørrebro, København. BRAW blev født i December 2016 som et resultat af salgsschef Bjørn Klubien og brygmester Emil Rosendahls ønske om at give fornyet liv til det efterhånden "gamle" Nørrebro Bryghus.

Vi sigter derfor altid efter at holde kedlerne kørende med nye, spændende øl, for på den måde at holde liv i den kreative, nytænkende brygstil. Den samme nysgerrige brygstil, som har præget det lille bryggeri i Ryesgade 3, siden dets spæde start i 2003.

KUN TIL RESTAURANTER & SPECIALBUTIKKER



Hos BRAW har vi et lille udvalg af gengangere, men ellers brygger vi altid efter Emils nye opskrifter. På denne måde repræsenterer vores øl hvem vi er – en gruppe passionerede mennesker som bare gerne vil have det sjovt, men som gerne vil drikke lækkert øl imens!

Hvis man vil lære os bedre at kende, inviterer vi altid indenfor på BRAW Bar i kælderen på Ryesgade 3. Her har vi altid det friskeste BRAW øl på hannerne, sammen med øl fra nogle af de bedste bryggerier i verden. Vores 21 hanner viser således hvad vi står for: kvalitet, friskhed og nysgerrighed.

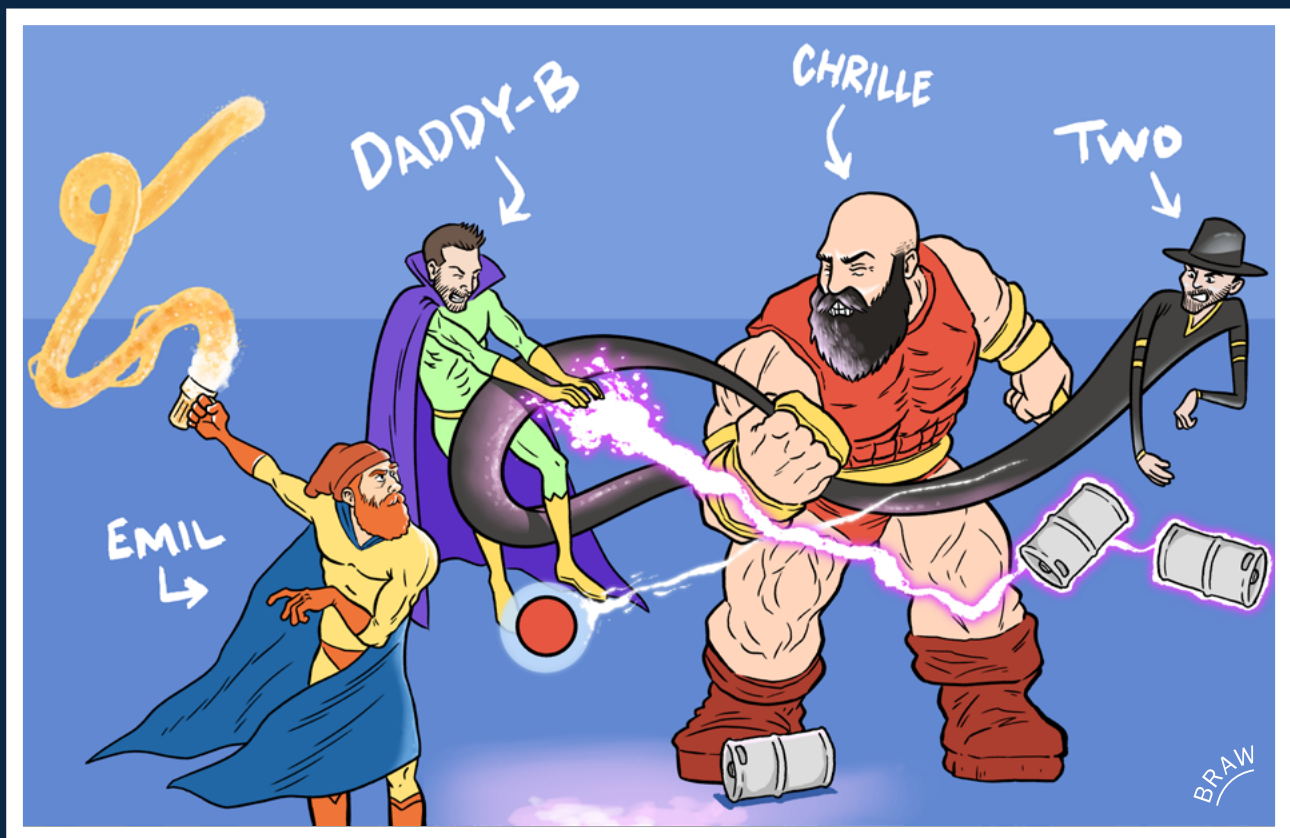


For mere info:

www.braw.dk
facebook.com/braw.dk
instagram.com/braw.dk



BRAW



Vi elsker tegneserier, og en del af BRAW universet er derfor repræsenteret i tegnet udtryk. Manden der gør vores tegneseriedrømme til virkelighed, samt kreerer vores labels, hedder Simon Quitzau, og ham er vi tossede med. I tegneserieuniverset har vi alle alter-egoer:

Daddy-B = Bjørn Klubien, Salgs- & Marketingchef

Emil = Emil Rosendahl, Brygmester

Two = Tue Uldall, Assisterende brygger

Chrille = Christian Abenth, Salgs- & Kvalitetskonsulent

Vi lægger alle vores hjerter i BRAW og ynder at videregive vores tanker og idéer, samt lade os inspirere af andre igennem events, collabs med andre bryggerier og ude i felten. Vores salgsstyrke består primært af Bjørn Klubien og Christian Abenth, som man ikke kan undgå at støde på ude i byen og til diverse festivaller og events.

Udover at gå op i vores eget BRAW univers, sætter vi samarbejde på kryds og tværs i branchen utroligt højt. Vi mener at kun sammen kan vi styrke den danske ølscene. Baseret på dette, arrangerede vi Brewer's Dodgeball Brawl for første gang i 2018, som var en høvdingeboldturnering bryggerier imellem.

Med andre ord, er vi altid klar på sjov og nye tiltag, og møder altid idéer med et åbent sind og store armbevægelser.

Vi håber I har lyst til at møde os og smage på vores dejlige øl. Vi glæder os i hvert fald til at møde dig!

Mvh The BRAW Team.

AGRAIN

UPCY
CLED
FOOD

ØL OG CHIPS MED GOD SAMVITTIGHED

Indeholder 25% mask fra Bombay IPA



NYHED
Lanceres
Marts
2020

- ❁ Økologisk
- ❁ Dansk produceret
- ❁ Bæredygtigt
- ❁ 50% mindre fedt
- ❁ Højt fiberindhold

vad er mask?

Mask er de maltede og mæskede korn øllen brygges på – disse chips er lavet af Bombay IPA mask, som laves på maltet byg.

Er der alkohol i?

Nej, masken tages fra i brygprocessen inden gæring, så både børn og vok-sne kan nyde agrain crisps.



Historien kort fortalt...

Nørrebro Bryghus åbnede september 2003 i Ryesgade, København, som bryggeri og ølkulturhus med tilknyttet restaurant og bar. Det har fra dag ét været Nørrebro Bryghus' mål at medvirke til at hæve og markant udvide dansk ølkultur.

I restaurantbryggeriet på indre Nørrebro finder man hjertet af Nørrebro Bryghus. Et lille bryggeri, hvor der er rum for eksperimenter med ingredienser, typer og udtryk. Bryggeriet har på et årti stået fadder til flere hundrede forskellige øl fra de letløbende til de bomstærke og fra de lyse til de kulsorte. Fælles for dem alle er at de er brygget med legesyg og nysgerrig kærlighed til øllet og med stolt faglighed.



Det er vores mission også at levere varieret kvalitetsøl de steder, hvor man forventer at finde det bedste i specialøl. I 2006 lancerede vi derfor vores øl på vores egne specialdesignede flasker fra vores nye og avancerede bryggeri i Hedehusene. Vi er fast besluttede på at brygge det bedst mulige øl, hvilket vi opnår ved at være kompromisløst kvalitetsbevidste i vort valg af råmaterialer og vi brygger et bredt udvalg af meget forskellige og skiftende, karakterfulde øl ved brug af et stort antal malte, humletyper og gærstammer. Sæsonøl, eksperimentelle øl og vores versioner af klassiske øltyper - alle brygget med friske ideer, hårdt slid og stor kærlighed til øllet.

I 2008 producerede vi vores første økologiske øl – i dag er alt vort fustage- og flaskeøl økologisk certificeret på bryggeriet i Ryesgade og bryggeriet i Baldersbrønne.

Læs meget mere på www.noerrebrobryghus.dk.



Salg:

Christian Abenth

Salgs- & Kvalitetskonsulent On Trade
Telefon: 26 36 94 05
E-mail: ca@noerrebrobryghus.dk

Carsten Bülow

Key Account Manager Off Trade
Telefon: 22 75 82 75
E-mail: cb@noerrebrobryghus.dk

Jan Hansen

Salgskonsulent Off Trade
Telefon: 52 50 79 79
E-mail: jh@noerrebrobryghus.dk

Bjørn Klubien

Salgs- & Marketingchef
Telefon: 20 94 93 21
E-mail: bk@noerrebrobryghus.dk

Henrik Vang

Adm. Direktør
Telefon: 40 60 33 42
E-mail: hv@noerrebrobryghus.dk



Kundeservice / Teknisk service:

Nørrebro Bryghus A/S
Baldersbuen 25 * 2640 Hedehusene

Telefon: 46 55 04 70

E-mail: ordre@noerrebrobryghus.dk
www.noerrebrobryghus.dk

Kontorets åbningstider er som følger:
Mandag-fredag: 9:00-15:00

