

## VINE

100% ØKOLOGISK 

<b>HVID CHARDONNAY, ITALIEN</b> ØKOLOGISK GLAS DKK 70 FLASKE DKK 325	<b>HVID SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND</b> NATURVIN FLASKE DKK 425	<b>RØD MONTEPULCIANO, ITALIEN</b> ØKOLOGISK GLAS DKK 70 FLASKE DKK 325	<b>RØD VALPOLICELLA RIPASSO, ITALIEN</b> ØKOLOGISK FLASKE DKK 450	<b>MOUSSERENDE, ITALIEN</b> ØKOLOGISK 500ML DKK 325
---	---	---	--	--

## BARTENDERENS VALG DKK 95 PER STK.

<b>GIN TONIC GOES CUCUMBER</b> 4 CL. GIN, FEVER TREE TONIC & AGURK	<b>OLD FASHIONED</b> 6 CL. BOURBON WHISKEY, RØRSUKKER, APPELSIN, & KANELSTANG	<b>ØL COCKTAIL</b> NEW YORK LAGER, FEVER TREE GINGER BEER, ROM & LIME	<b>DARK &amp; STORMY</b> 4 CL. MØRK ROM, FEVER TREE GINGER BEER & LIME
---	--	---	--

## VARMT

<b>KAFFE MED 4 CL.</b> COGNAC ELLER BAILEY DKK 85	<b>ESPRESSO</b> SINGLE/DOBBELT DKK 30 / DKK 35	<b>TE</b> DKK 35	<b>IRSK KAFFE</b> DKK 85
<b>VARM KAKAO</b> DKK 40			

## LÆSKEDRIKKE

<b>ØKOLOGISK JUICE</b> RABARBER, APPELSIN, HYLDEBLIMST, HINDBÆR, LEMON, MYNTE DKK 40	<b>ØKOLOGISK LEMONAID</b> BLODAPPELSIN DKK 40	<b>SODAVAND</b> FRITZ KOLA, FRITZ KOLA LIGHT, ORANGE-COLA DKK 40
---	---	--

MERE END 6 PERSONER, MAKS 2 KREDITKORT  
BEMÆRK VENLIGST, VISSER KREDITKORT TILFØJES BANK GEBYR.

## HÅNDBRYGGET FADØL & FLASKEØL 100% ØKOLOGISK

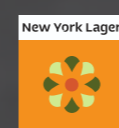
25 CL (FADØL) DKK 48  
33 CL (FLASKE) DKK 57  
40 CL (FADØL) DKK 69



BRAW ER ET NYT OG EKSPERIMENTELT ØLINITIATIV FRA NØRREBRO BRYGHUS. MED BRAW TRÆDER VI IND PÅ EN NY ARENA OG LANCERER NYE OG SPÆNDENDE ØL PÅ ØLMARKEDET. VI HAR EN VOLDSOM TRANG TIL AT UDFORSKE NYE MÅDER AT BRYGGE PÅ, OG VORES PRIMÆRE MÅL ER AT UDFORDRE REGLERNE FOR DET, DER DEFINERER ØLBRYGNING I 2016 OG FREMAD, OG VIGTIGST AF ALT: AT HAVE DET SJOVT IMENS. BRAW ER 100 % ØKOLOGISK VANVID, LOKALT BRYGGET OG HÅNDLAVET PÅ NØRREBRO.

## KLASSISK TAPPET FADØL & FLASKEØL 100% ØKOLOGISK

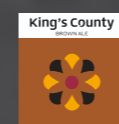
25 CL (FADØL) DKK 45  
33 CL (FLASKE) DKK 54  
40 CL (FADØL) DKK 65



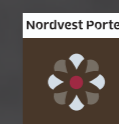
**NEW YORK LAGER** EN TRADITIONEL AMERIKANSK UNDERGÆRET ØLTYPPE FRA FØR FORBUDSTIDEN. KRAFTIG, FYLDIG OG MØRKGYLDE ØL PÅ 5,2 % ALKOHOL. INTENS MALTCHARAKTER MED KARAMELNOTER, MARKANT BITTERHED OG EN BLOMSTERAGTIG DUFT AF NORDAMERIKANSK CASCADE HUMLE.



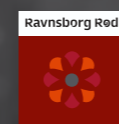
**STUYKMAN WEISSBIER** ER EN TRADITIONEL TYSK WEISSBIER, BRYGGET PÅ ØKOLOGISK PILSNERMALT OG HVEDEMALT. EN FORFRISKENDE, SØDMEFULD OG LET SYRLIG ØL. STUYKMAN WEISSBIER ER EN PERFEKT APERITIF OG TØRSTSLUKKER, MEN PASSER OGSÅ VIDUNDERLIGT TIL SALATER, FISK OG SKALDYR



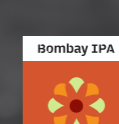
**KING'S COUNTY BROWN ALE** NØRREBRO BRYGHUS' FØRSTE GÆSTEBRYG – EN KLASSISK AMERIKANSK BROWN ALE PÅ 5,5 % ALKOHOL MODELLERET EFTER GÆSTEBRYGGEREN GARRETT OLIVER'S EGEN BROOKLYN BROWN ALE. MØRK, MIDDELFYLDIG, FRUGTIG ALE MED DUFT OG SMAG AF NØDDER, CHOKOLADE OG TØRRET FRUGT.



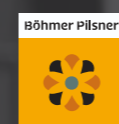
**NORDVEST PORTER** NØRREBRO BRYGHUS' KLASSISKE PORTER BRYGGET PÅ ØKOLOGISKE RÅVARER: MALT, HAVRE OG HUMLE. NORDVEST PORTER BRINGER EN KRAFTIG AROMA TIL BORDET OG HAR EN DYB, BRUN FARVE. NOTER AF TØRRET FRUGT OG MÆLKECHOKOLADE GIVER ØLLEN EN RUND OG SØD SMAG, PRÆCIS SOM EN ÆGTE PORTER-ELSKER VIL FORVENTE.



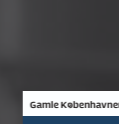
**RAVNSBORG RED** EN VARIANT AF DEN KLASSISKE BRITISKE AMBER ELLER RED ALE. RØDBRUN, BLØD, RUND OG FYLDIG ØL PÅ 5,5 % ALKOHOL. TÆT MALTCHARAKTER BLANDET MED EN INTENS FRUGTRIG OG AROMATISK DUFT. SMAGEN ER PRÆGET AF FRUGT OG ET KRYDRET INDSLAG AF AMARILLO HUMLE. BLID BITTERHED OG EN CREMET FYLDE.



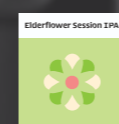
**BOMBAY IPA** NØRREBRO BRYGHUS' FORTOLKNING AF ALLE ALE-ELSKERES FAVORIT – INDIA PALE ALE. EN KRAFTIG ØL, BRYGGET BL.A. PÅ ØKOLOGISK PALE ALE MALT, SOM GIVER EN DYB OG INTENS MALTCHARAKTER. MASSER AF FRUGTIGE ALE AROMAER SUPPLERES AF INTENSE INDSLAG AF KLASSISKE AROMAHUMLER, SOM ER TILSAT EFTER GÆRINGEN. STOR FYLDE, BITTERHED OG SØDME PRÆGER DENNE ØL PÅ 6,5 % ALKOHOL.



**BÖHMER PILSNER** SOM NAVNET ANTyder, ER DENNE PILSNER MERE END KRAFTIGT INSPIRERET AF DEN BØHMISKE PILSNER TRADITION. BRYGGET UDELUKKENDE PÅ BØHMISK MALT OG SAAZER HUMLE, ER DENNE 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.



**GAMLE KØBENHAVNER** 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 HISTORISKE KLASSISKE LAGER ØL, KAN MAN HØRE DERES TRÆSKOS SLÆBEN OVER BYENS TOPPEDE BROSTEN. GAMLE KØBENHAVNER ER BRYGGET MED 100 % DANSK ØKOLOGISK MALT, BLANDT ANDET MED MALT FRA DET DANSKE MIKROMALTERI GYRUP MALT I THY. ØLLET ER KUN MEGET NÆNSOMT HUMLET, SÅ MALTENE KOMMER TIL DERES RET.



**ELDERFLOWER SESSION IPA** EN LET DRIKKELIG, LYS SESSION IPA PÅ 5,0 % ALKOHOL MED EN GOD PORTION AMERIKANSK HUMLE TILSAT HYLDEBLIMST FRA BORNHOLMS MOSTERI. RELATIV HØJ BITTERHED MED EN SØDME FRA HYLDEBLIMSTEN. DENNE ØL PASSER PERFEKT TIL LYSE RETTER OG SOM TØRSTSLUKKER PÅ EN DEJLIG SOLSKINDS DAG.

TJEK TAVLERNE FOR SORTIMENT ELLER SPØRG JERES TJENER

## SÆSONMENU

3 RETTER – FORRET, HOVEDRET & DESSERT  
DKK 330

### KRABBE BISQUE

MØRKSEJ, JORDSKOKKE,  
PIMENT, CITRONOLIE  
\* NEW YORK LAGER

### KALVECULOTTE

FORÅRSLØG, CONFITERET KARTOFFEL,  
GULERODSPURE, RAVNSBORG RØD SAUCE  
\* RAVNSBORG RØD

### CITRONMOUSSE

CHOKOLADE/PORTERSORBET,  
VANILJE, MALT  
\* KING'S COUNTY BROWN ALE

## GRILLED RIBEYE STEAK

TRØFFELSAUCE, LILLE GRØN SALAT  
DKK 265 \* KING'S COUNTY BROWN ALE

## TILBEHØR

SAUCE BEARNAISE MED FRITTER  
DKK 45

TIL SÆSONMENUEN  
ANBEFALER VI

## ØL MENU



FORRET 25 CL  
HOVEDRET 40 CL  
DESSERT 25 CL

VORES ØLMENU  
BESTÅR AF 3 UDVALGTE  
ØKOLOGISKE  
KVALITETSBRYG  
DKK 145

## VIN MENU

3 UDVALGTE VINE  
3 x 15 CL  
DKK 210

## KAFFE & TE

FRA  
DKK 30



VI ANBEFALER DENNE ØL TIL RETTEN, MEN SPØRG  
ENDELIG DIN TJENER FOR FLERE FORSLAG

**KULFILTRERET VAND**  
PÅ BORDET MED ELLER UDEN BOBLER  
PER FLASKE DKK 20

## UDVALGTE MINDRE RETTER

2 RETTER PER PERSON DKK 240

**TARTAR**, RØDBEDE, SENNEP,  
RØGET MAYO, ÆGGEBLOMME, TOMATSTØV  
DKK 130 \* BOMBAY IPA

**STEGT KAMMUSLING**, PERLEHØNE,  
SPINAT, PEBERROD, KYLLINGESKIND  
DKK 130 \* RAVNSBORG RØD

**KRABBE BISQUE**, MØRKSEJ,  
JORDSKOKKE, PIMENT, CITRONOLIE  
DKK 130 \* NEW YORK LAGER

**GNOCCHI (VEGETAR)** PALMEKÅL, ÆRTESKUM,  
BASILIKUM, SYLTEDE PERLELØG  
DKK 130 \* KING'S COUNTY BROWN ALE

**DUROC SLIDER**, TRØFFELMAYO,  
AGURK, LØGRELISH  
DKK 130 \* RAVNSBORG RØD

**FLAT IRON**, RØGET MARV, DRUER,  
RAVSBORG-SAUCE  
DKK 130 \* RAVNSBORG RØD

**KALVECULOTTE**, FORÅRSLØG,  
CONFITERET KARTOFFEL,  
GULERODSPURE, RAVNSBORG RØD SAUCE  
DKK 130 \* GAMLE KØBENHAVNER

**3 SLAGS OST**, SÆSONENS GARNITURE  
DKK 90 \* STUYKMAN WEISSBEER

**CITRONMOUSSE**, CHOKOLADE/PORTERSORBET,  
VANILJE, MALT  
DKK 90 \* KING'S COUNTY BROWN ALE

**BRAISERET ANANAS**  
CHOKOLADEMOUSSE, NØDDEUILE, ROM, VANILJE  
DKK 90 \* BOMBAY PALE ALE



**VORES RÅVARER** ER KILDEN TIL VORES VELSMAG, HVAD ENTEN DEN KOMMER FRA  
KØKKENET ELLER BRYGGERIET. VI BRYGGER ØLLET OG LAVER MADEN HELT FRA  
BUNDEN OG MEGET GERNE PÅ ØKOLOGISKE OG LOKALE INGREDIENSER.  
**DET KAN NEMLIG SMAGES.**