

Starters

Tapioka chips - Vegansk - 40 kr.
Sydamerikansk rodfrugt, chili

Radiser med rygeostcreme 65 kr.
Rugbrødschips, syltet ræddike

Kalvetartar 120 kr.
Æggeblomme, røget mayo, rødbede, tomat, radise, rugbrød, rygeost, syltet ræddike

Kammusling 120 kr.
Ceviche af kammusling, chili, Tiger Lee sauce, boghvedekerner

Duroc Slider 90 kr.
Langtidsbraiseret gris, sennep, trøffelmayo, agurkerelish

Charcuteribræt 125 kr.
Oplagt at dele! 2 slags pølse, ost, paté, sylt og sødt

Flæskesvær 40 kr.

Ølmenu 145 kr.

Ølmenuen består af 3 udvalgte økologiske kvalitetsbryg fra eget bryggeri, der matcher jeres menuvalg. 2x25cl + 1x40cl

Velkomst øl-cocktail 50 kr. (Spar 35 kr.)
Gin, IPA Elderflower, lime-myntte brus, lime

Desserter Frit valg 90 kr.

Rabarbersorbet
Syltede rabarber, hvid chokolade, rabarberjuice, shortbread

Citronmousse - Vegansk
Rabarbersorbet, pufsuksker, syltede rabarber

3 oste med garniture

Dessert-cocktail

Espresso Beertini 55 kr.
Brown Ale, vodka, kahlua, kaffe, weissbier-sirup

4 retters sæsonmenu 350 kr.

Spansk kørvelsuppe
Kuller, creme fraiche, ramsløg

Asparges
Sauce Mousseline, malt

Perlehøne
Sauce Blanquette, puré af perleløg og hvidløg, glaseret majroe

Rabarbersorbet
Syltede rabarber, hvid chokolade, rabarberjuice, shortbread

4 retters vegansk sæsonmenu 350 kr.

Spansk kørvel suppe
Ramsløgsolie, piment

Asparges
Tahin sauce, malt

Svamperavioli
Palmekål, svampesauce, trøffel

Citronmousse
Rabarbersorbet, pufsuksker, syltede rabarber

Gourmet ølmenu 225 kr.

En unik sammensat ølmenu bestående af 4 øl fra eget bryggeri krydret med det bedste fra vores ølvenner.

Du får blandt andet vores unikke stout, der har lagret 3 år på Stauning Whisky træfade. Øllen fås kun på Nørrebro Bryghus.



**NØRREBRO
BRYGHUS**

Ved allergier kontakt venligst vores personale.

Hovedretter

Ribeye 260 kr.
275g - 300g med Ravensborg Rød sauce.

Torskeloin 185 kr.
Blåmusling, fermenteret hvidløgssmør, salturt, purløgsblomst

Svamperavioli - Vegansk 185 kr.
Palmekål, svampesauce, trøffel

Perlehøne 185 kr.
Sauce Blanquette, puré af perleløg og hvidløg, glaseret majroe

Braiseret kalveskank 350 kr.
Deleret 2-3 personer
Ravnsborg Rød sauce, gremolata

Sides til hovedretter

Spicy Perlebyg 45 kr.
Tomat, Sydamerikansk bonito (Tørret tun)

Braiseret porre - Vegansk mulighed 45 kr.
Jalapeno-mayo, kartoffelchips

Knußt kartoffel 40 kr.
Brunet smør, kartoffelskum, grøn kål

Saltet spidskål - Vegansk 40 kr.
Grov sennepsvinaigrette, mandler

Grøn salat - Vegansk u/ost 30 kr.
Rodfrugtschips, syltede løg, sprød ost

Pommes frites - Vegansk 40 kr.
+ sauce eller dip 10 kr.

Sauce eller dip 20 kr.
Ravnsborg Rød sauce, sauce Bearnaise, jalapeno-mayo, løg-mayo

Vores sides er så lækre, at vi anbefaler jer at bestille flere forskellige og dele omkring bordet!