

Skål i  
vores nye  
økologiske  
bryg!

Kom og  
smag vores  
brasseriemenu!  
Alt er lavet fra  
bunden, venner!

NØRREBRO  
BRYGHUS

NYE ØL  
HVER  
UGE!







## Få en god start

Valgfrit Snackbræt 85 kr.

---

### Snackbræt m/ 3 anretninger

Kartoffelkroket, jalapenomayo, karse

Tartar, kartoffelchips, røget mayo

Sprødt kyllingeskind, rygeost

### Vegansk Snackbræt m/ 3 anretninger

Kartoffelkroket, vegansk jalapenomayo, karse

Solsikkekiks, balsamico, røget vegansk paprikamayo

Avokado/tomat tartar, kartoffelchips

## Tilkøb

valgfri cocktail 85 kr.

---

### Ølcocktail

Spørg jeres tjener om ugens cocktail

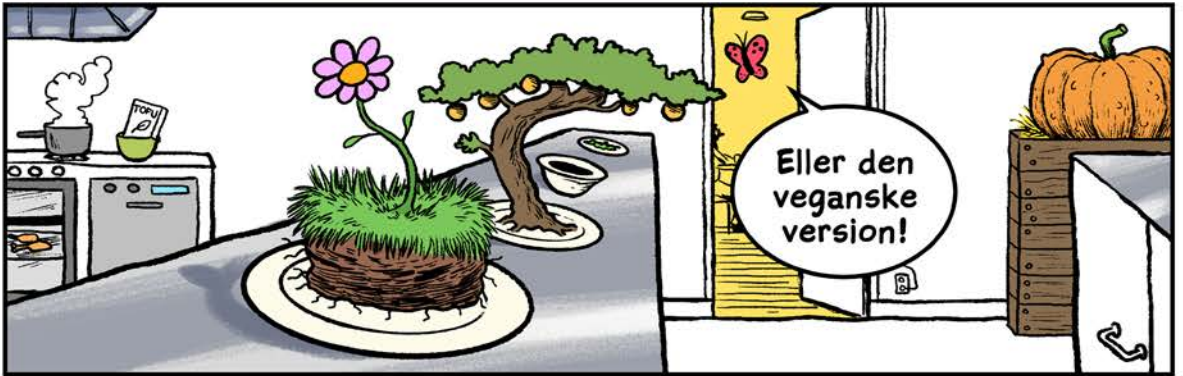
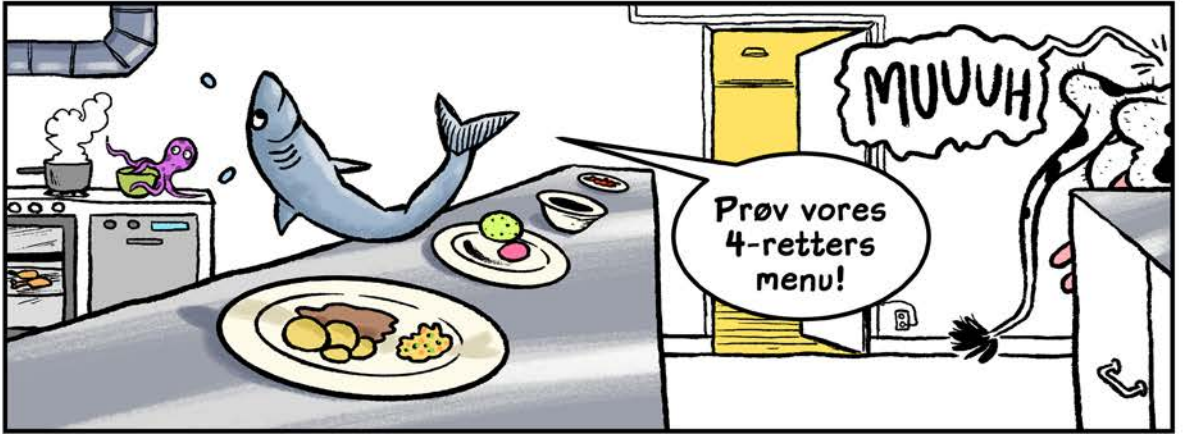
### Alkoholfri ølcocktail

Spørg jeres tjener om ugens alkoholfrie cocktail

## Hvilke øl skal I have i dag?

Vi brygger nye øl hver uge, så kig på vores separate ølkort for at få overblik over, hvad vi har på hannerne i dag.





## 4-retters sæsonmenu

350 kr.

### Fiskesuppe

Pocheret mørksej, æbler, fennikel, vadouvan, jomfruhummerolie

### Bagte skorzonerødder

Portobelloskum, kartoffelpuf

### Okseculotte

Persillerod, glaskål, rosmarin/hvidløgssauce, fedtegrever

### Karamelmousse

Citronskum, blåbærcrumble, citronsorbet

---

## 4-retters vegansk sæsonmenu

350 kr.

### Røget jordskokkesuppe

Vanilje, æble, fenikkel

### Bagte skorzonerødder

Portobelloskum, kartoffelpuf

### Pommes Anna

Sennep, trøffel, blomkål, misosauce

### Hasselnød mousse

Citronskum, citronsorbet, blåbærcrumble

---

## Ølmenu

200 kr.

4 øl der er unikt sammensat til at passe hver enkel ret.

Vores dygtige tjenere sørger for, at I får øl, der matcher lige nøjagtigt jeres menuvalg.





# Hovedretter

---

## **Ribeye 260 kr.**

Ca. 300g med Ravensborg Rød sauce  
*Anbefalet tilbehør: Pømmes frites og grøn salat*

## **Bagt kulmule 185 kr.**

Glaseret perleløg, krabbebisque, puffet fiskeskind, spinat, piment  
*Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og saltet spidskål*

## **Pømmes Anna - vegansk 185 kr.**

Sennep, trøffel, blomkål, misosauce

## **Braiseret svinebryst 185 kr.**

Sauce Bordelaise, radicchio, syltet tranebær, marv  
*Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og stegt selleri*

---

## Tilbehør til hovedretter

Frit valg 40 kr.

### **Knust kartoffel**

Brunet smør, kartoffelskum, friteret grønkål

### **Saltet spidskål - Vegansk**

Mandler, grov sennep, agavesirup

### **Grøn salat - Vegansk**

Syltede løg, kartoffelchips, sennepsvinaigrette

### **Pømmes frites - Vegansk**

### **Stegt selleri**

Brunet smør, hasselnød, karse

## **Sauce eller dip**

Frit valg 20 kr.

Ravnsborg Rød sauce, Sauce Bearnaise,  
jalapenomayo, løgmayo

## **Desserter**

Frit valg 90 kr.

### **Karamelmousse**

Citronskum, blåbærcrumble, citronsorbet

### **Hasselnød mousse - vegansk**

Citronskum, citronsorbet, blåbærcrumble

### **3 oste med garniture**

---

## **Dessertcocktail**

### **Espresso Beertini 85 kr.**

Brown ale, vodka, Kahlua, kaffe, weissbier-sirup

## **Kaffe**

### **Økologisk filterkaffe 35 kr.**

Fra Copenhagen Coffee Lab.

Honduras, Proexo, 100% Arabica

Single origin kaffe fra et lille co-operativ i Honduras.

Kaffen er klassisk for området og byder på noter af marcipan, chokolade & et hint af citrus.

---

## **The**

### **The fra A.C. Perch 35 kr.**

Vælg mellem flere varianter

Husk at I kan fortsætte jeres ølrejse i vores BRAW Bar nedenunder, hvor der er 21 øl på hanerne.

Du kan i øvrigt også købe flasker eller dåser med hjem fra vores bottle shop i kælderen.