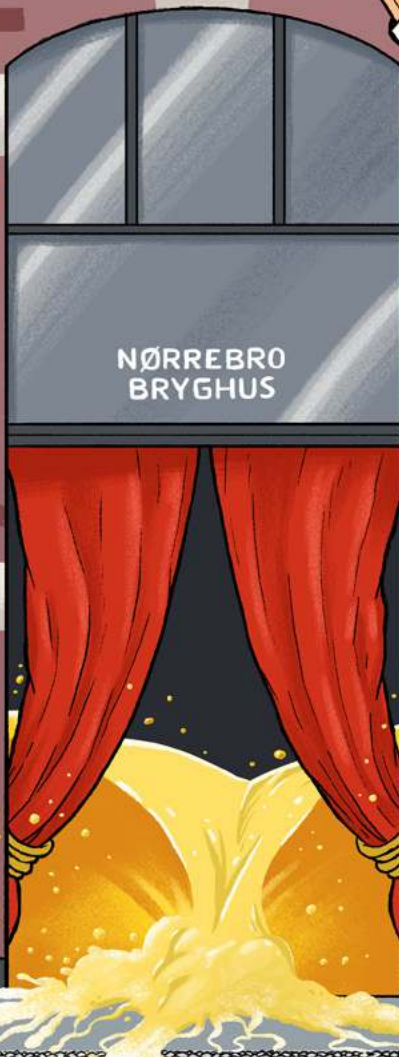


Skål i
vores nye
økologiske
bryg!

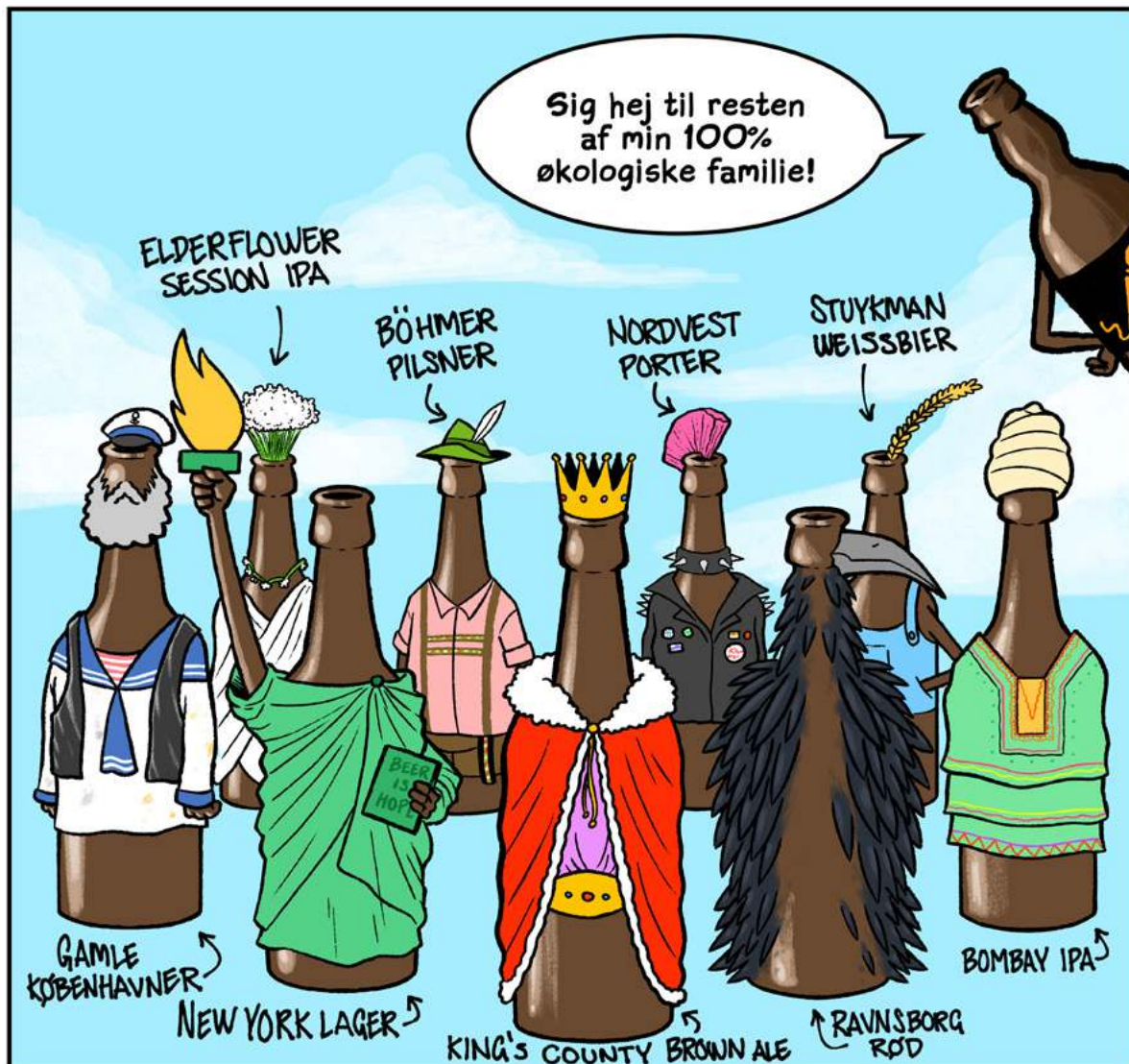


NØRREBRO
BRYGHUS



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





Få en god start

Valgfrit Tasting Board 85 kr.

Tasting Board m/ 3 anretninger

Kalvekroket m/ jalapenomayo og karse
Tartar m/ rødbedechips og røget mayo
Flæskesvær

Vegansk Tasting Board m/ 3 anretninger

Toast m/ Karl Johan svampecreme og bølgehatte
Tomattartar m/ avocado
Tapiokachips m/ mayo

Tilkøb

Valgfri cocktail 50 kr.

Beercocktail

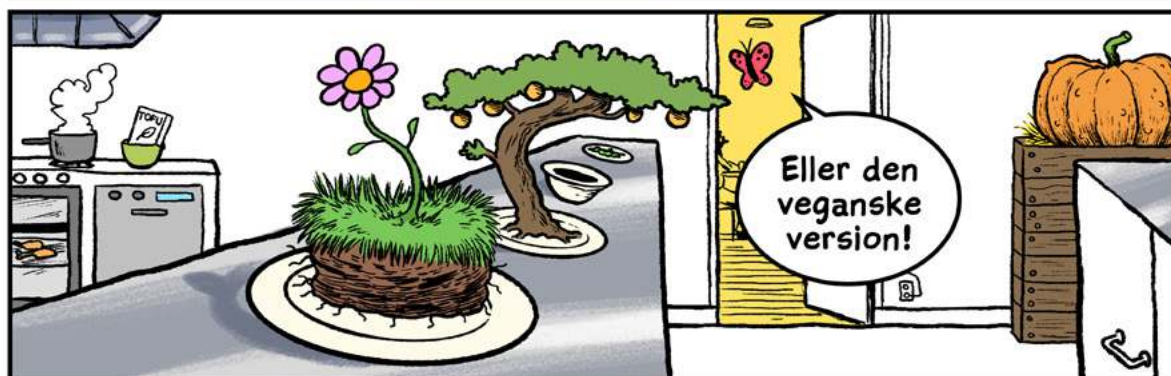
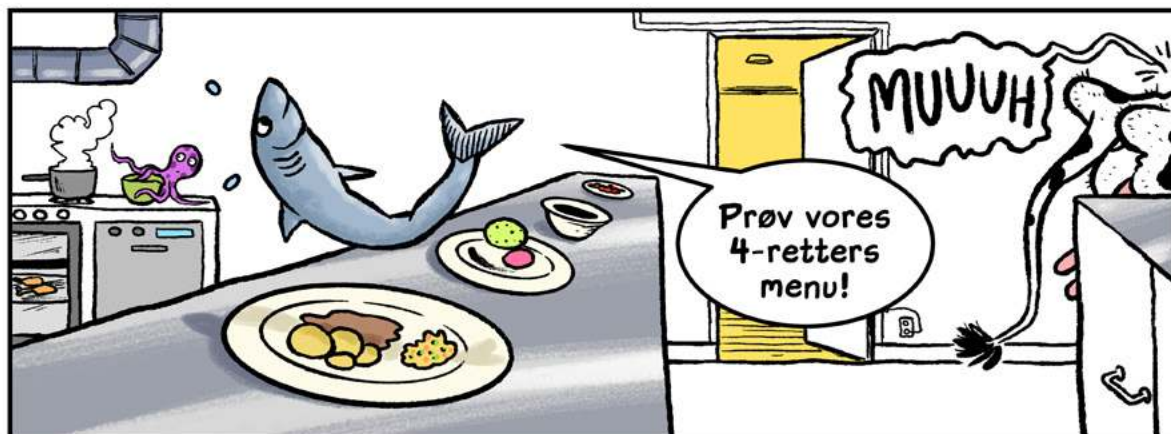
Gin, IPA Elderflower, hyldeblomst, mynte, lime

Alkoholfri Beercocktail

Gin 0,5%, IPA 0,3%, hyldeblomst, mynte, lime

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.

Blomkålssuppe

Pocheret torsk, purløg, friteret kapers

Grøntsagsfrikassé

Trøffel, jordkokkeskum, brændt hvidløg

Andebryst

Selleri, andekroket, tyttebær, Sauce Diable

Portvinsmousse

Kirsebær, risalamandeskum, hasselnød

4-retters vegansk sæsonmenu 350 kr.

Blomkålssuppe

Stegt blomkål, purløg, friteret kapers

Grøntsagsfrikassé

Trøffel, jordkokkeskum, brændt hvidløg

Ravioli

Svampe, trøffel, kastanje, tomat

Kirsebærmousse

Kirsebærsorbet, risalamandeskum, hasselnød

Ølmenu 200 kr.

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

Opgrader til vores Old Evil dessertøl +25 kr.
Porteren har lagret 3 år på Stauning Whisky træfade.
Øllen fås kun på Nørrebro Bryghus.



Hovedretter

Ribeye 260 kr.

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

Sandart 185 kr.

Rødbede, ramsløgskapers, Sauce Blancquette, gammelknas-peberrodscreme
Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og saltet spidskål

Ravioli - Vegansk 185 kr.

Svampe, trøffel, kastanje, tomat
Anbefalet tilbehør: Grøn salat og saltet spidskål

Braiseret oksekæbe 185 kr.

Savoykål, kartoffelskum, stikkelsbær
Anbefalet tilbehør: Knust kartoffel og stegte skorzonerrødder

Tilbehør til hovedretter

Frit valg 40 kr.

Knust kartoffel

Brunet smør, kartoffelskum, grønkål

Saltet spidskål - Vegansk

Mandler, grov sennep, agavesirup

Grøn salat - Vegansk

Syltede løg, rodfrugtchips, æblevinaigrette

Pømmes frites - Vegansk

Stegte skorzonerrødder

Jalapenomayo, kartoffelcrust

Sauce eller dip

Frit valg 20 kr.

Ravnsborg Rød sauce, Sauce Bearnaise, jalapenomayo, løgmayo

Desserter

Frit valg 90 kr.

Portvinsmousse

Kirsebær, risalamandeskum, hasselnød

Kirsebærmousse - vegansk

Kirsebærsorbet, risalamandeskum, hasselnød

3 oste med garniture

Dessertcocktail

Espresso Beertini 85 kr.

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

Old Evil Porter

50 kr.

Unik porter, der kun sælges her i huset!

Lagret 3 år på whiskyfade fra Stauning whisky, hvilket giver en intens og kraftig aroma og smag, der matcher vores desserter.

Du kan blandt andet fornemme noter af røg fra whiskyfadene i den cremede og delikate øl, der leder tankerne hen mod et godt glas portvin, og er et perfekt valg til desserten.

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.