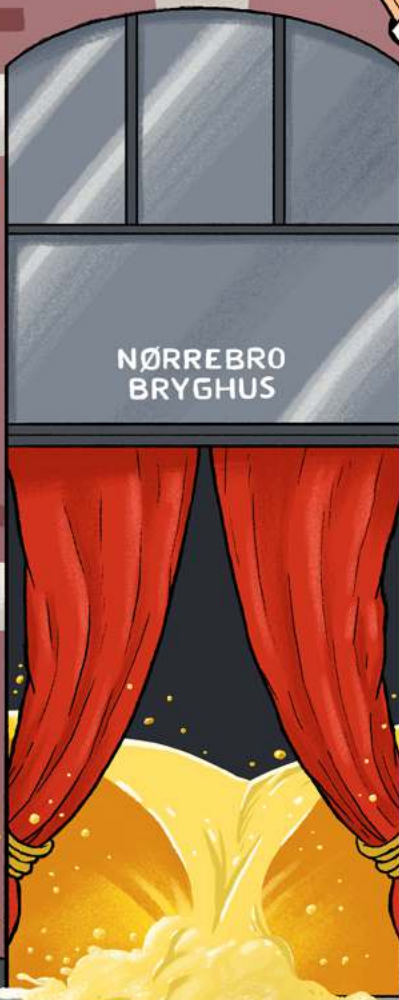


Skål i
vores nye
økologiske
bryg!



NØRREBRO
BRYGHUS



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



NYE ØL
HVER
UGE!





Snacks

Start aftenen med lidt lækkert

Snacks pr. person 50 kr.

Kokkens to udvalgte sæsonsnacks.

Spørg tjeneren for mere info.

Veganske snacks pr. person 50 kr.

Vores to grønne favoritter.

Spørg tjeneren for mere info.

Ølcocktails

Find din favorit ølcocktail.

IPA-rol spritz \$5 kr.

Aperol, IPA, ølsirup, appelsin

Beer-garita \$5 kr.

Tequila, weissbier-sirup, limejuice, pilsner

Fra Rom til New York \$5 kr.

Rom, weissbier-sirup, lime, New York Lager, gingerbeer

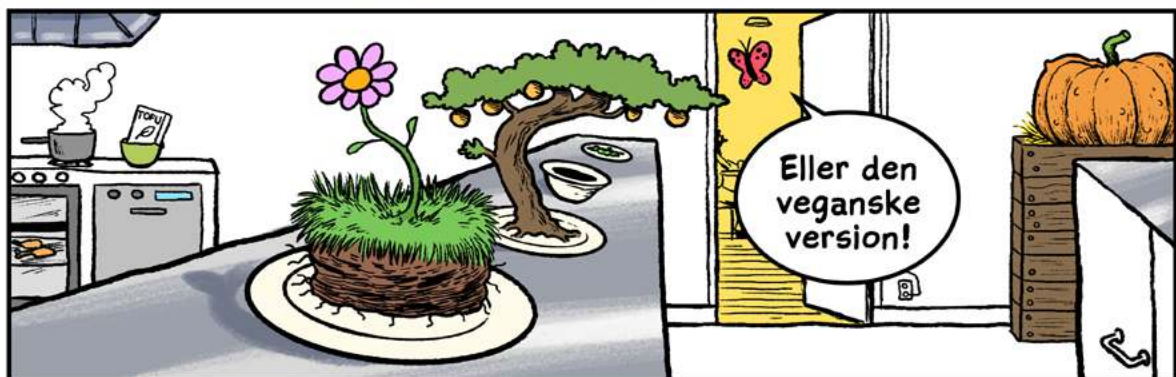
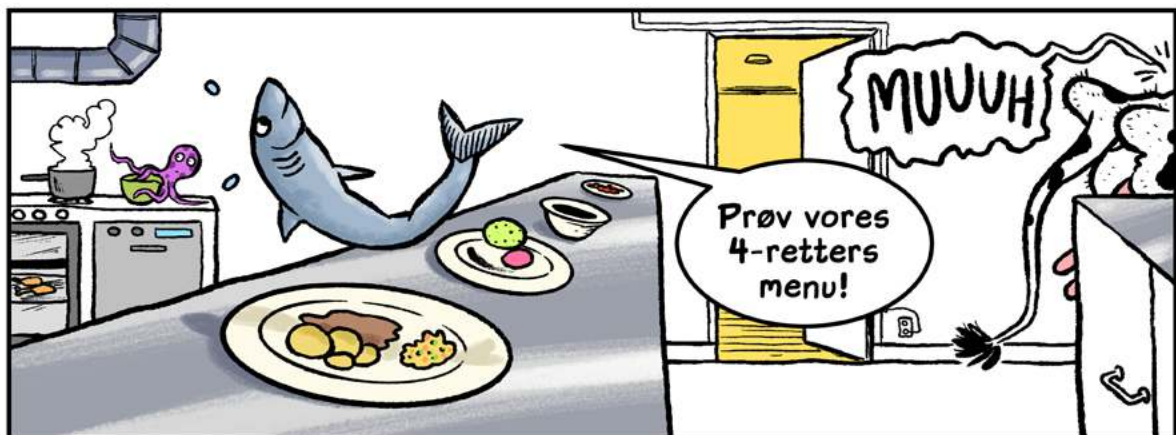
Forårsfornemmelser \$5 kr.

Gin, Elderflower IPA, lemon-lime juice, 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 hanerne i dag.

Vi har mere end 20 forskellige øl på hanen, og vi brygger alle vores BRAW øl her i huset.



4-retters sæsonmenu

350 kr.

Sammensæt selv din menu

Forretter

Suppe m/lyssej

Ventreche, fennikel, peberolie, bonito

Blomkålssuppe (Vegansk)

Blomkålssuppe, fennikel, friteret merian, peberolie

Mellemretter

Vælg begge retter **+50 kr.**

Marineret squash (Vegansk)

Tyttebær, sesam, karryskum, jordskokkechips

Braiseret svinekæbe

Selleriskum, syltet selleri, jordskokkechips, tyttebær

Hovedretter

Stegt perlehøne

Butternut, salviesauce, kartoffelpuf, urtesalat

Kantarel tærte (Vegansk)

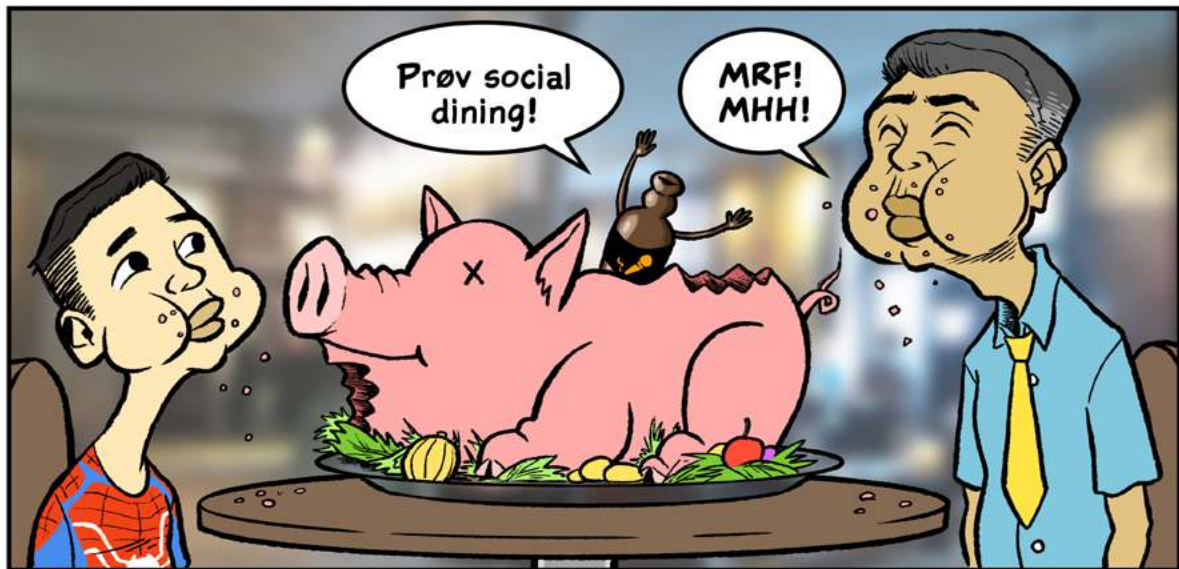
Butternut, kartoffelpuf, urtesalat, trøffel

Desserter

Vælg begge retter **+50 kr.**

Ostetrifli

Tangsø ost, æble, sirius, karse og grappa



Forretter

Suppe m/ lyssej 90 kr.

Ventreche, fennikel, peberolie, bonito

Blomkålssuppe 90 kr. (Vegansk)

Fennikel, friteret merian, peberolie

Marineret squash 75 kr. (Vegansk)

Tyttebær, sesam, karryskum, jordskokkechips

Braiseret svinekæbe 90 kr.

Selleriskum, syltet selleri, jordskokkechips, tyttebær

Hovedretter

Ribeye 260 kr.

Ca. 300g med Ravensborg Rød sauce

Kantareltærte 185 kr. (Vegansk)

Butternut, kartoffelpuf, urtesalat, trøffel

Stegt perlehøne 185 kr.

Butternut, salviesauce, kartoffelpuf, urtesalat

Tilbehør

Knust kartoffel 40 kr.

Saltet spidskål 40 kr. (Vegansk)

Pommes frites 40 kr. (Vegansk)

Sauce eller mayo 20 kr.

Sauce Bearnaise, trøffelmayo, jalapenomayo

Dessertes

Frit valg 90 kr.

Hindbær (vegansk)

Citroncreme, vanilje, malt, græskarkerneolie

Ostetrifli

Tangsø ost, æble, karse, grappa

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 øljrejse i vores BRAW Bar nedenunder, hvor der er 21 øl på hannerne.

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