

Skål i  
vores nye  
økologiske  
bryg!

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

NØRREBRØ  
BRYGHUS

NYE ØL  
HVER  
UGE!







## Få en god start

Valgfrit Tasting Board & Beercocktail 125 kr.

### Tasting Board m/ 3 anretninger

Kalvekroket m/ jalapenomayo og karse

Tartar m/ rødbedechips og røget mayo

Flæskesvær

eller

### Vegansk Tasting Board m/ 3 anretninger

Toast m/ Karl Johan svampecreme og bøgehatte

Tomattartar m/ avocado

Tapiokachips m/ mayo

+

### Beercocktail

Gin, IPA Elderflower, hyldeblomst, mynte, lime

eller

### Alkoholfri Beercocktail

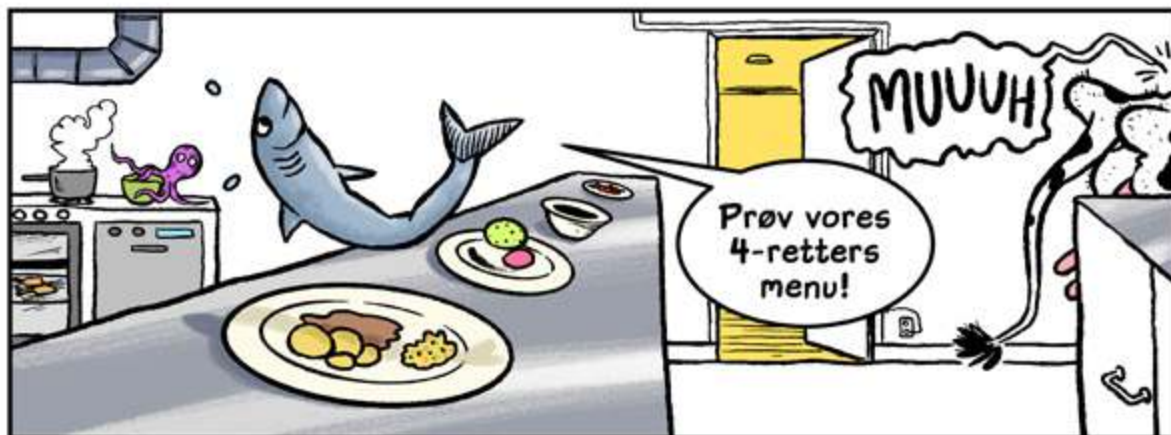
Gin 0,5%, IPA 0,3%, hyldeblomst, mynte, lime

## Klassisk ølmenu

175 kr.

Ølmenuen består af 4 udvalgte økologiske specialøl fra eget bryggeri, der matcher jeres menu.





## 4-retters sæsonmenu

350 kr.

### Kartoffel-porresuppe

Pocheret torsk, ventreche (peber bacon), balsamico

### Tomat m/oliven

Hytteost, hønsboullion, purløg

### Oksebavette

Butternut-squash, gule beder, syltede græskar, persille, salviesauce

### Havtornmousse

Havtorngelé, brunet smør-iscreme, maltflager

## 4-retters vegansk sæsonmenu

350 kr.

### Kartoffel-porresuppe

Balsamico, stegt porre

### Tomat m/oliven

Purløg, morkelsauce

### Ravioli

Aubergine, rosenkål, pak choi, løgboullion

### Havtornmousse

Havtorngelé, havtornsorbet, maltflager

## Gourmet ølmenu

225 kr.

En unikt sammensat ølmenu bestående af 4 af de bedste øl til rådighed i huset.

Du får blandt andet vores unikke porter, der 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

### Stegt havkat 185 kr.

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

### Ravioli - Vegansk 185 kr.

Aubergine, rosenkål, pak choi, løgboullion  
Anbefalet tilbehør: Grøn salat og saltet spidskål

### Braiseret oksekæbe 185 kr.

Saltbagt selleri, sprød selleri, 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, kartoffel crust

## Sauce eller dip

Frit valg 20 kr.

Ravnsborg Rød sauce, Sauce Bearnaise, jalapenomayo, løgmayo





## Desserter

Frit valg 90 kr.

### Havtornmousse

Havtorngelé, brunet smør-iscreme, maltflager

### Havtornmousse - Vegansk

Havtorngelé, havtornsorbet, maltflager

### 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.

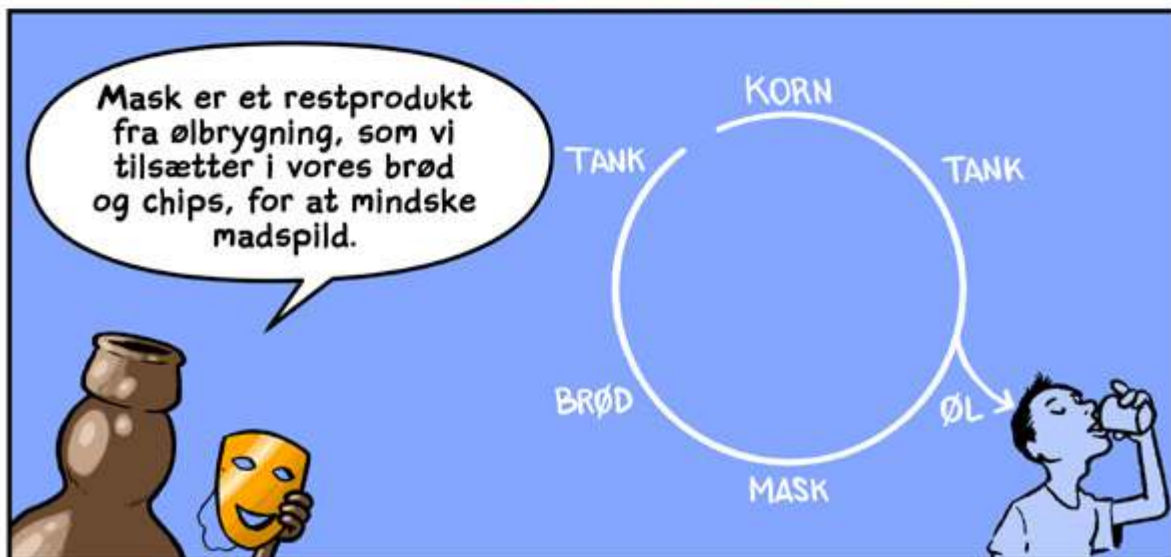
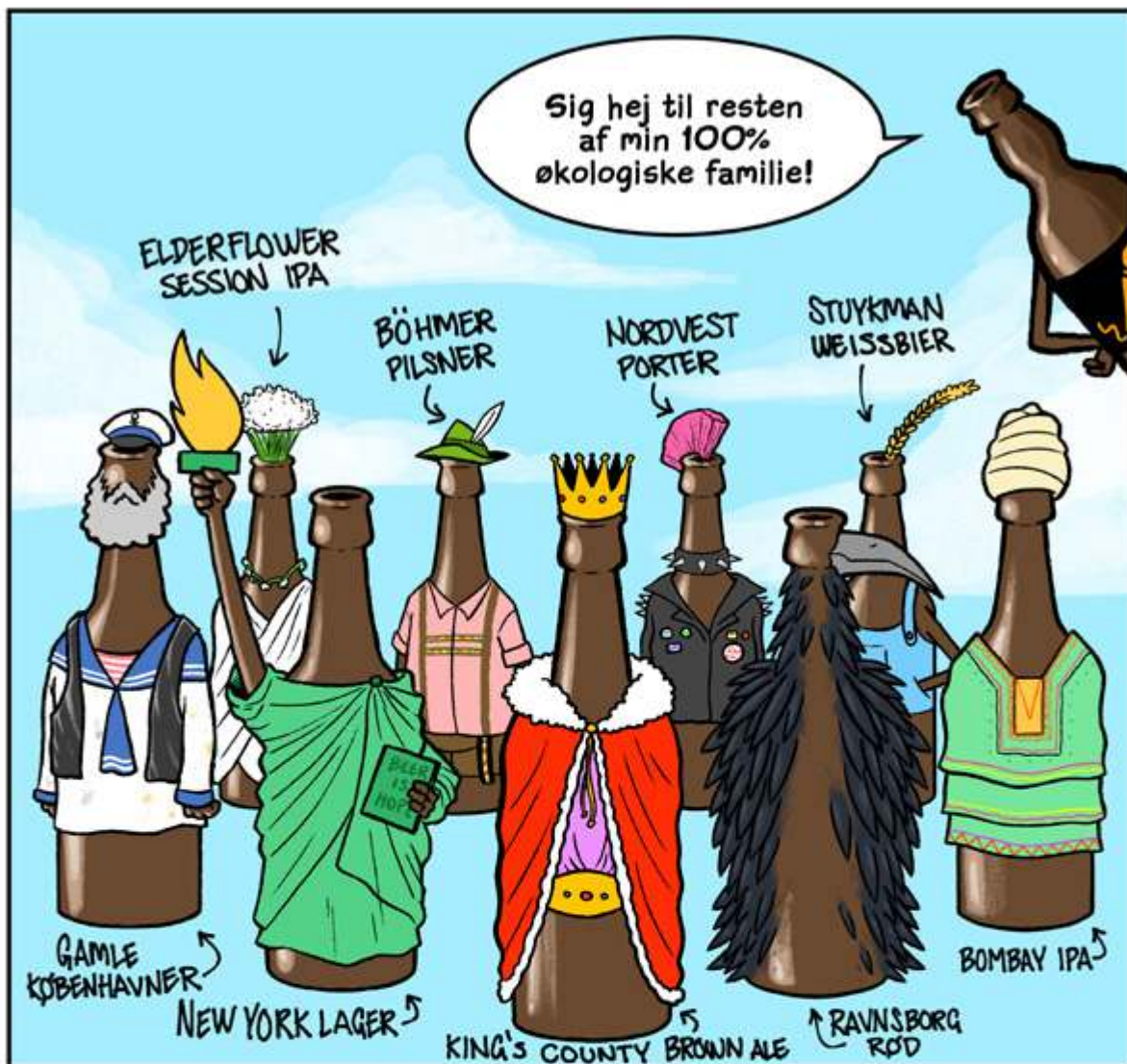
## Kaffe

Filterkaffe 30 kr.

Psst!

Spørg din tjener, hvis du ønsker mælk til kaffen.





## Nørrebro Bryghus familien

Vores ølfamilie består af gamle favoritter, der har været med på rejsen siden 2003, såvel som nytilkomne medlemmer som Elderflower Session IPA. Alle er de 100% økologiske og 100% velsmagende.

I vores ølsortiment finder I også øl fra vores rebelske lillesøster BRAW, der har en mere eksperimenterende tilgang til brygkunsten.

Alle BRAW øl bliver brygget her i huset, og i langt de fleste tilfælde bliver de kun brygget en gang. Spørg din tjener hvilke BRAW øl vi har på hannerne i øjeblikket.

Fælles for Nørrebro Bryghus og BRAW er passionen for øl, fokus på økologi og vigtigst af alt den gode smag.

## Save The Planet! It's the only one with beer

De fleste ved at ølbrygning i sig selv ikke er bæredygtigt. Vi gør dog alt vi kan, for at undgå vandspild og vi genanvender restprodukter, for at mindske vores aftryk.

Vi bilder os ikke ind, at vi kan redde verden ved at sælge veganske retter, gå i uniformer fremstillet af bæredygtigt bomuld eller genanvende vores mask i brød og chips, men selv mindre handlinger kan gøre en forskel.

Fortsæt endelig din ølrejse  
nedenunder i vores **BRAW** bar.  
**PSST!** Du kan komme til ølsmagning  
her i Bryghuset, hvor du smager og  
lærer en masse omkring øl.



NØRREBRØ  
BRYGHUS

