

IPA/ALE/WEISS/SAISON/PILSNER

El Perro Negro GF	4,5%	Williams Brot.	44 cl	Pilsner	79kr
<i>En krispig Pilsner med en maltig karaktär och fräsch touch av bitter-sura Sevillaapelsiner. Mjuk, uppfriskande, lätt och något blommig öl som dessutom är glutenfri!</i>					
Bräuweise	5,1%	Ayinger	33 cl	Hefeweizen	79kr
<i>En elegant, lite torrare veteöl med små, nästan champagneliknande, bubblor och trevliga citrustoner.</i>					
Helge GF	5,0%	Pöhhjala	33 cl	HazyPale Ale	79kr
Glutenfri hazy Pale Ale bryggd med josiga tropiska humlesorter. Frisk och fruktig med toner av ananas, apelsin och en lätt beska					
Saison Dupont	6,5%	Br. Dupont	75 cl	Saison	139kr
<i>Gyllengul, torr och fruktig Saison som bryggs sen 1844. En komplex öl med smak av grapefrukt, nejlika och malt. En absolut klassiker!</i>					
XX Bitter	6,0%	De Ranke	33 cl	Belgian Ale	85kr
<i>Grumlig, medelfyllig öl med toner av citron zest, lime, nässlor, örter och vitpeppar</i>					
Imparable	6,8%	Basqueland	33 cl	IPA	89kr
<i>Medelfyllig, frisk och balanserad West Coast IPA med en fruktig humlesmak. Humlad med Citra, Mosaic och Simcoe.</i>					
Helios	6,5%	APEX	44 cl	IPA	99kr
<i>Krämig maltbas med både vete- och pilsnermalt samt omältad havre som ger en härlig fyllighet. Den fruktiga och tropiska humleprofilen kommer från Citra- och Mosaichumle.</i>					
West Coast IPA	6,5%	Stigberget	33cl	IPA	89kr
<i>Stigbergets flaggskepps-NEIPA. Extra ljus bas, havre, vete, generöst torrhumlad med Citra, Mosaic och en charmig lokal mäs på burken. Kärleksfullt känd som "måse" i Göteborg. West Coast är ljus i färgen, fyllig, låg beska och full av tropiska fruktsmaker.</i>					
Amazing Haze	6,5%	Stigberget	33cl	IPA	89kr
<i>New England-stil. Golden Promise, premium engelsk caramalt, havre, vete, torrhumlad med Citra, Mosaic och Ekuanot. Det är en mörkare, sötare version med aromer av citrus, tropisk frukt, tallharts och en subtil hint av eukalyptus från Ekuanot.</i>					
Freebird GF	6,0%	Basqueland	33 cl	West Coast IPA	89kr
<i>Medelfyllig West Coast IPA med subtil fruktighet och toner av koda. Humlad med Simcoe, Ekuanot och Mosaic. Den här lilla fågeln är dessutom glutenfri!</i>					
Uffe GF	5,9%	Brewski	33 cl	West Coast IPA	79kr
<i>Denna glutenfria West Coast IPA är döpt efter hunden Plura, även kallad Uffe.</i>					
#DIPA	8,7%	To Øl	44 cl	DIPA	99kr
<i>Ett av To Øls flaggskepp. En humlig och grumlig Dubbel IPA i New Englandstil. Träffsäker i sin stil med mycket tropisk aromhumle.</i>					
Nebuchadnezzar	8,5%	Omnipollo	33cl	Imperial IPA	99kr
<i>En Imperial IPA med toner av kåda och torkade citrusskal. Härligt kladdig beska och tydlig karaktär från humlen.</i>					

SURÖL

Tropic Thunder	4,5%	Dugges	33cl	Suröl	85kr
<i>Dugges moderna klassiker! En uppfriskande Sour Ale bryggd med Laktobacillus och rikligt med mango, passionfrukt och persika. Ljuvlig!</i>					
Mango Mango Mango	4,5%	Dugges	33cl	Suröl	85kr
<i>Tre lager av mangosmak och arom - Mango, mango, mango! En av Dugges storsäljare som hängt med sedan 2017.</i>					
Strawberry Pie	4,0%	Brewski	33 cl	Berliner Weisse	79kr
<i>Berliner Weisse bryggd med generösa mängder jordgubbar, hallon och citron med en touch av vanilj. Som en jordgubbspaj med vaniljsås!</i>					
Frutti di Bosco	6,0%	Stigberget	44cl	Pastry sour	99kr
<i>Fruktig suröl 6%. Extra Pale Ale-bas med havre och vete. Hallon, svartvinbär, körsbär och kokos tillsatta sent i jäsningsen. Djup röd färg och disig, kraftfull röd frukt- och kokosarom med en medeltorr, syrlig avslutning.</i>					
Juice Head Baby	7,0%	Stigberget	44cl	Fruit sour	99kr
<i>Ljus gyllengul, disig och sammetslen, detta är en tropisk juicebomb med en citronaktig sötma som avslutas syrligt och uppfriskande. Ljusa och friska aromer med mogna tropiska frukter och en liten antydning av krämig vanilj.</i>					
Das Ist Techno Sex	5,4%	Up Front	44cl	Gose	129kr
<i>Passionsfrukt och key lime Gose med rosa Himalayasalt och indiska korianderfrön, torrhumlad med Citra.</i>					
Guavaja	7,4%	Mikkeller Bag.	37,5cl	Wild ale	299kr
<i>Dansk wild ale fermenterad och lagrad i en fransk ekfoeder och sedan lagrad på rosa guava! Lagrad i 38 månader. BLEND #1.</i>					
Spontanyuzu	7,7%	Mikkeller	37,5cl	Lambic-Fruit	199kr
<i>Mikkeller har hunnit beta av en otroligt stor mängd frukter när de bryggt sina "lambic-aktiga" öl och nu har turen kommit till den asiatiska citrusfrukten Yuzu. Citrus plus syrligt öl blir supersyrligt, men riktigt gott och uppfriskande.</i>					
Spontansourcherry	7,7%	Mikkeller	37,5cl	Lambic-Fruit	199kr
<i>Den här gången ger Mikkellers klassiska spontanserie dig en ordentligt syrlig "lambic-aktiga" öl bryggd med mycket "sura" körsbär som satt en djup smak. Ölet har fått ligga på ekfat för en extra dimension och karaktär. Otroligt maffig och hög syrlighet, mycket fruktig!</i>					
Spontanframboos	7,7%	Mikkeller	37,5cl	Lambic-Fruit	199kr
<i>En Frambic bryggd på: vatten, malt, vete, gamla humle, hallon och jäst. Lagrad på ekfat.</i>					
Hommage	5,6%	3 Fonteinen	37,5cl	Lambic-Fruit	299kr
<i>Här har vi en riktigt härlig lambicblend med sura körsbär och hallon.</i>					
Zenne y Frontera BI 93	6,7%	3 Fonteinen	75cl	Lambic-Fruit	799kr
<i>Zenne y Frontera består av en blend av fyra olika 1-åriga lambics och 4 månader gammal lambicvört som sen fått mogna på en blandning av 10 olika sherryfat: 9 oloroso och 1 amontillado. Resultatet ger toner av torkade frukter, citrus, mineral, halm och sherry.</i>					

Blauwe Bosbes 6,2% 3 Fonteinen 75cl Lambic-Fruit 999kr

I mitten av september 2018 fick vi 500 kilo vilda blåbär, plockade i de svenska skogarna. För denna blandning lät vi 250 kilo macerera i 5 månader och 5 dagar på 210 liter ung traditionell 3 Fonteinen lambic och i ett ekfat. Bärlambicen blandades sedan med ung lambic och lite färsk lambicvört för en fortsatt jäsning i flaskan. Naturlig frukt utan tillsats av juicer, sirap eller socker. Ofiltrerad och opastöriserad.

Rode Bosbes 5,3% 3 Fonteinen 75cl Lambic-Fruit 999kr

I mitten av september 2018 fick vi 250 kilo vilda lingon, plockade i de svenska skogarna. Vi lät dessa macerera i 5 månader och 5 dagar på 225 liter ung traditionell 3 Fonteinen lambic och i ett ekfat. Bärlambicen blandades sedan med ung lambic och lite färsk lambicvört för en fortsatt jäsning i flaskan. Naturlig frukt utan tillsats av juicer, sirap eller socker. Ofiltrerad och opastöriserad..

Aardbei Oogst nr.77 2021 6,5% 3 Fonteinen 75 cl Lambic - Fruit 650kr

Här har ekologiska vårjordgubbar från Pajottenland fått macerera tillsammans med lambik på Bourdeauxfat.

Honingbes nr.108 2022 6,0% 3 Fonteinen 75 cl Lambic - Fruit 650kr

Lambik macererad med honungsbär. Honungsbär har en smak som påminner om en blandning mellan hallon, blåbär och citron.

Druif Riesling nr.50 2022 8,1% 3 Fonteinen 75 cl Lambic - Fruit 650kr

Lambic som får macerera i fem månader tillsammans med Rieslingdruvor från Harth & Harth, Rheinhessen i Tyskland och sedan blandad med 2- och 3-årig lambik.

Braam Oogst nr.49 2021 6,5% 3 Fonteinen 75 cl Lambic-Fruit 595kr

Till denna Braam macereras Huldenbergs odlade och handplockade björnbär i nästan fyra månader i mycket gammal lambic. Dessa blandningar består för mer än 20 % av treåriga och 60 % av fyraåriga lambiks, vilket ger den vägda medelåldern vid tappning till mer än 31 månader. Den slutliga fruktintensiteten är 360 gram björnbär per liter färdig Braam.

Cuvée Armand&Gast. 5,5% 3 Fonteinen 37,5cl Lambic-Geuze 199kr

3 Fonteinen Oude Geuze Cuvée Armand & Gaston är en spontanjäst suröl. Cuvée Armand & Gaston blend av ett-, två- och treårig lambic som alla bryggs på 3 Fonteinen.

Cuvée Miel nr.89 2022 8,9% Fonteinen 75 cl Lambic - Geuze 550kr

Cuvée Miel är en specialversion av Cuvée Armand & Gaston, med lokal honung

STOUT/PORTER

Shadow Stout 6,6% Stormtrooper 33cl Stout 99kr

Robust och aromatisk stout. Sammensvart i färgen med vanilj- och kaffetoner, en mjuk och krämig chokladsmak, tillsammans med en tillfredsställande beska i eftersmaken. Välkommen till the dark side!

Tiramisumo Quadruplets 12,0% Moersleutel 44 cl Imperial Stout 165kr

Imperial Stout med smak av tiramisu, lönnsirap och bourbon. Fyllig och smakrik där även toner av vanilj, choklad och kaffe finns med för att balansera upp.

Times 8 Bourbon Barrel Aged 16% Lervig 33cl Imperial Stout 299kr

När de bryggde originalet Times 8 så trodde Lervig att de skulle ta död på "hantverket" med en så kraftig Stout på 16%. En Imperial Pastry Stout bryggd med en ingredienslista som hämtad från Willy Wonkas utbud av vanilj, kakao, lönnsirap, smörkola och kokos. Men nu, nu tar de ölen ett steg till, en knuff uppåt. Så som gärdet på moset här har Times 8 fått mogna på nytömnda Bourbonfat i ett år (!!) för att suga ut all kryddig vanilj och ektoner och få en så len och boozy finish. "We're sure you're going to love this monster of a stout – just make sure you bring an insulin shot and a pint of Pilsner to wash it down."

3Bean Stout Rum Barrel aged 13,4% Lervig 33cl Imperial Stout 299kr

Romfatlagrad stout med kakao, vanilj och tonkaböner.

From Norway with love 10,5% Lervig 33cl Imperial Stout 299kr

Bourbonfatlagrad saltad peanut imperial stout! Lervig har tillsammans med Amundsen (Oslo) lagt en sammetslen imperial stout på nytömnda bourbonfat. Efter 14 månader tillades en kvarts ton jordnötter. En touch av salt ger den perfekta balansen till den söta och salta rostade nötsmaken, medan bourbon ger avslutande toner av vanilj, ek och karamell. **Innehåller mycket jordnötter, OBS!**

Rackhouse Stoutella 13% Lervig 37,5 cl Imperial Stout 329kr

"Den rika smaken av hasselnötter fyller först din gom. Därefter täcker en tsunami av sötma hela munnen och lämnar dig med krullande tår av njutning. Slutligen sköljer en mild våg av choklad över dina smaklökar, och värmande toner av bourbon från 13 månaders fatlagring lämnar en sista kvarvarande känsla."

Rackhouse Night By The Lake 13,3% Lervig/Pöhhjala 37,5 cl Imperial Stout 329kr

Norges och Estlands stoutspecialister gick samman en sommarweekend 2020 ute i den norska vildmarken. Lervig och Pöhhjala tappade upp en imperial stout på rom-, bourbon- och lönnsirapsfat. Efter ett års lagring hade faten gett ölet en bred smakpalett med flera olika aromer.

French Toast Bänger 12,0% Pöhhjala 33 cl Imperial Stout 139kr

Imperial Stout bryggd med lönnsirap, vaniljstänger och Ceylonkanel. Toner av choklad, kanel, vanilj och rostad malt.

Trouble Sleep 12,0% Stigberget 33cl Imperial Stout 99kr

12% imperial coffee stout. Stor, söt och rik smak. Rostad kaffearom tillsammans med vaniljkaraktär. Basen består av Golden Promise, Caramalt, rostad korn, chokladmalt, Carafa och mer, lagrad med nicaraguanska kaffeböner från specialrosteriet Kafferäven i Göteborg.

BA Baltic Porter Day 2022 10,5% Pöhhjala 33 cl Imperial Baltic Porter 169kr

Imperial Baltic Porter lagrad på marsala och liqueur d'expedition fat. Toner av torkad frukt, vin, örter, rostad malt. Mjuk, kraftfull och vinös.

Baltic Porter Day 2024 10,0% Pöhhjala 33 cl Imperial Baltic Porter 139kr

Imp. Baltic Porter med kraftiga chokladtoner. Len och fyllig med rostade toner och en touch av kaffe och kokos. Bryggd med torkade kaffebär.

Kamin 11,0% Pöhhjala 33 cl Imperial Porter 139kr

Imp. Porter lagrad på cognac, sherry och Islay whiskyfat. Vinös doft med en söt karamellig ton. Smak av toffee, trä, rött vin och viss rökighet.

BARLEY WINE

Paragon 2019 13,5% Lervig 33cl Barley Wine 349kr

Efter att den omedelbara söta smällen avtar, kommer du att känna smaker som torkade fikon, russin och vanilj. Därefter ger malten Paragon dess karamell-, toffee- och chokladsmaker som rundas av med mild sötma och skapar en balanserad avslutning.

Big Worster 15% Mikkeller 37,5cl Barley Wine 149kr

En värmande och komplex öl med massvis av smak som bärs upp ordentligt av den höga alkoholhalten. Enligt Mikkeller själva är det inget problem att bota förkylningar med den, den passar om inte annat fantastiskt att sippa på med en god bok eller trevlig sällskap!

Roxy Bourbon 2015 12% Penyllan 75cl Sour Barleywine 499kr

Mörkt solbrunt skum på en ebenholtsfärgad kropp med kastanjebruna toner. Slår till näsan med en smäll av solbakat läder och rostad trä, följt av bourbon och mosade russin. Smaken är initialt uttorkande men med den värmande alkoholen och komplexa smaker av kakao, karamelliserade fikon, övermogna björnbär och valnötsskal leder till en lätt syrlig avslutning dominerad av ek och jästderiverade smaker.