

Välkomna till Pressklubben

Ni kommer strax att inleda en resa genom en stor del av Belgiens breda ölrepertoar.

Pressklubben har i skrivande stund över 800 öl från 129 olika bryggerier. Menyn du håller i handen innehåller ett urval av alla dessa brygder från 86 av dessa bryggerier.

Saknar du någon öl ber vi dig titta i kylan eller fråga personalen. Med ett sådant digert utbud händer det tyvärr att produkter tar slut och vi ber er ha överseende med detta. Vår intention är att hålla ölkylan levande och att vara på tårna när det dyker upp nya och intressanta produkter, vilket i sin tur gör att vissa produkter ännu inte hamnat i denna skriften.

Nu är det dags att inleda kvällens smakrika äventyr.

Vänligen/

Jens Skrubbe, beer manager

Märk väl att belgisk öl har flera liv. 'Bäst före datum' är i många fall ett 'bäste efter datum' och i några fall benämner vi och tar betalt för vintageöl. Belgisk öl kan med fördel lagras, många av dem i upp till 15-20 år och några av dem ännu längre! Generellt kan man dela in belgisk öl i 3 olika stadier:

1. 0-2 år - Ung
2. 2-7 år - Mogen
3. 7-mer år - Vintage

Skulle du få en öl med utgånet datum och inte får betala vintagepris, var glad!

LAGER

BEL PILS 59 kr / 75 kr
Underjäst öl av toppklass. Medelbesk och torr i skir, gyllene skepnad. Den är lika frisk och lätt som pärlande och törstsläckande.

LJUSA ALE

MAREDSOUS 6 77 kr
Vacker blond klosterale med stor kuddlik krona. Något fruktig, en touch citrus och lätt blommig. Välbalanserad i kroppen och med hög drinkabilitet.

CHIMAY TRIPEL 85 kr
Denna kraftigt uppbyggda och disigt guldfärgade trappist är fragmentariskt parfymig. Den innefattar stor beska och humlig torrhet men även endämpadsyrighet.

TRIPLE KARMELIET 85 kr
Här blandas tre olika sädeslag i både mältad och omältad form. Den tronar i guldskrud och har ett stort fluffigt skum. Här ryms fruktighet med vanilj sommixar sig med apelsinlik humlearom och karmeliserad banan.

HALVMÖRKA ALE

KWAK 85 kr
Spektakulär servering. Djupt bärnstensfärgad öl med jordig arom. Tre maltsorter och karamellsocker ger ölen en anislik maltighet och en nougatsmak allt avrundat in en varm avslutning.

MAREDSOUS 10 88 kr
Kung i baren! Smäktande och förrädisk klosteröl. En perfekt harmoni av maltighet, fruktighet och krydda. Krisp och fräsch, toner av fudge och toffee. Lång och varm i smaken.

MÖRKA ALE

MAREDSOUS 8 82 kr
Mahognydraperad klosterbryggd med lätt kropp med höga smaker. Perfekt matöl. Smaker som russin och plummon ligger dolt i den chokladigt balanserade maltigheten.

WESTMALLE DUBBEL 85 kr
Trappistmunköl som presenteras med krämig hätta och hasselnötsbrun kåpa. Maltig och lätt bränd, mjuk kropp med kaffearomer. Munfull i sin opacitet. Spår av passionfrukt mot en torr avslutning

För gästfat vänligen titta på tavlan eller fråga personalen