

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 cirka 130 olika bryggerier. Menyn du håller i handen innehåller ett urval av alla dessa brygder från 121 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 'bäst 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!

Följ oss på instagram!

Vi lägger regelbundet ut nyheter om bl.a. vilka gästöl vi har påkopplade.

Skanna QR-koden eller gå in på [instagram.com/internationellapressklubben](https://www.instagram.com/internationellapressklubben)



LAGER

MANNEKEN PILS, 5,2% 95:-
Denna gyllene samt familjära lageröl med namn värdigt en göteborgare är ren som en fjällbäck och försvinnande som en avlöning. Torr, krispig och törstsläckande som sig bör.

LJUSA ALE

FLOREFFE BLONDE, 6,3% 110:-
Mjuk och mullig med en behaglig samt balanserad sötma står denna guldblåterade klosterale. Detta stilmässiga skolboksexempel är bryggt efter konstens alla regler och faller de flesta i smaken.

CHIMAY TRIPEL, 8% 115:-
Denna kraftigt uppbyggda och disigt guldfärgade trappist är fragmentariskt parfymig. Den innefattar stor beska och humlig torrhet men även en dämpad syrlighet.

TRIPLE KARMELIET, 8,4% 125:-
Här blandas tre olika sädeslag i både mälat och omälat form. Den tronar i guldskrud och har ett stort fluffigt skum. Här ryms fruktighet med vanilj som mixar sig med apelsinlik humlearom och karmeliserad banan.

BÄRNSTENSFÄRGADE ALE

KWAK, 8,4% 125:-
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 TRIPEL, 10% 125:-
Kung i baren! Smäktande och förrädisk klosteröl. En perfekt harmoni av maltighet, fruktighet och krydda. Krispig och fräsch, toner av fudge och toffee. Lång och varm i smaken.

MÖRKA ALE

MAREDSOUS 8 BRUNE, 8% 120:-
Mahognydraperad klosterbryggt med lätt kropp och höga smaker. Perfekt matöl. Smaker som russin och plommon ligger dolt i den chokladigt balanserade maltigheten.

WESTMALLE DUBBEL, 7% 120:-
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

Blond

Denna ljusa och gyllene stil har oftast en liten restsötma, en svag jästkaraktär men är försvinnande lätta. Stilen är sprungen ur det katolska munkväsendet och trots sina anor samt tradition återföds denna ölstil mer eller mindre på 1950-talet. Nu för tiden anses den dock vara en av urtyperna för det belgiska och uppträder antingen med eller utan påtaglig humle. Båda varianterna är som sagt enkla och lätttryckna med relativt låg alkohol. De båda når sin högsta potential under de första åren och den minst humliga av dem har störst chans att utvecklas vidare till något mulligare och lite sötare.

Val-Dieu Blonde, 6% (Val-Dieu)	115:-
Floreffe Blonde, 6,3% (Lefebvre)	115:-
Arabier, 8% (De Dolle Brouwers)	125:-
Westmalle Extra, 4,8% (Westmalle)	115:-
Chimay Dorée, 4,8% (Chimay)	115:-
Maredsous Blonde, 6% (Duvel/Moortgat)	115:-
La Chouffe, 8% (Achouffe)	135:-
Chouffe Soleil, 6% (Achouffe)	125:-
St Feuillien Blonde, 7,5% (St Feuillien)	125:-
OmerTraditional Blond, 8% (Omer Vander Ghinste)	135:-
Cuvée Jerome, 7,5% (De Meester)	130:-
Climb the Mont Ventoux, 5,1% (Musketeers)	125:-
Walk on Fire, 6,9% (Musketeers)	135:-
Grisette Blond Gluten Free, 5,5% (St. Feuillien)	110:-
Popperings Hommelbier, 7,5% (Leroy)	110:-
Prearis Blond, 6% (Vliegende Paard)	110:-
Prearis The Vibe of my Tribe, 6% (Vliegende Paard)	110:-
Quintine Blonde, 8% (Legendes)	150:-
Moinette Blonde, 8,5% (Dupont)	115:-
Moinette Bio Blonde, 5,5% (Dupont)	135:-
St. Bernardus Extra, 4,8% (St. Bernardus)	110:-
Kasteel Xtra, 4,5% (Van Honsebrouck)	115:-
Remi, 7,2% (De Bock)	110:-
Ma Mère Spéciale, 6% (De Leite)	110:-
Non De Ju, 7% (De Leite/Hof ten Dormaal)	120:-
Clément, 5,2% (De Ryck)	115:-

Flasköl

De Maeght van Gottem, 6,5% (Sint Canarus)	115,-
Nachtraaf Zomers Blondje, 6% (Nachtraafbrouwers)	115,-
Triporteur From Heaven, 6,2% (B.O.M.Brewery)	120,-
Chouke, 6,6% (Belgoo)	120,-
Rasta Trolls, 7% (Dubuisson)	130,-
Haeseveld Strong Blond, 7,9% (Haeseveld)	125,-
L'Union, 6% (L'Annexe)	110,-
Demi de Mêlée, 5,9% (Brabandere)	105,-
De Bie Vélo, 7,5% (De Bie)	110,-
Gaardian, 5,8 % (Het Nest)	125,-
'Ne War, 6,2% (Het Nest)	125,-
Artevelde Gentse Leute 6,2% (Stadsbrouwerij Artevelde/Huyghe)	115,-
Kompel Prion des Fleurs, 8% (Kompel)	135,-
Abbaye de Forest, 6,5% (Silly)	105,-
Crabbelaer Original Blond, 7,5% (De 6 Helmen)	105,-
Louis XVIII, 7,5% (De Wilde Brouwers)	120,-
Brobbeleir, 5,5% (En Stoemelings)	105,-
Vie, 6,5% (Ruimtegist)	110,-
Kapke, 5% (Warmenbol)	105,-
Robiaantje Borsbeeks Blond, 6% (Boelens)	105,-
Buffalo Belgian Bitter, 8% (Van den Bossche)	120,-
Single Fresh Hop, 6,2% (Warmenbol)	120,-
Ging's La Blonde, 6,5% (Grain d'Orge)	115,-
Baskewadder Blond, 7% (Leysen)	105,-

Saison

En av de klassiska belgiska ölstilarna som föds i det vallonska bondesamhället. Stilen blir dock kommersiell först under 1920-talet och det är tack vare amerikanerna som stilen överlever när bryggeridöden i Belgien är som störst. För att underlätta kan man dela in denna mångfacetterade stil i klassisk och modern. Den klassiskt jästbaserade varianten är torr, estrig samt fruktig och trots sin relativt låga alkoholhalt är de karaktärsfulla och smakrika. Den moderna varianten är fortfarande torr och estrig men mer humledriven vilket ger den en mer påtaglig beska. Båda varianterna är i sitt esse under de första åren och lagrar man någon av dessa är det större chans att den klassiska utvecklar sig åt rätt håll.

Saison Dupont, 6,5% (Dupont)	125:-
Saison Voisin, 5% (Legendes)	120:-
Saison d'Erpe-Mere, 6,5% (Glazen Toren)	135:-
St Feuillien Saison, 6,5% (St. Feuillien)	125:-
St Feuillien Seven, 7% (St. Feuillien)	120:-
Saison de Dottignies, 5,5% (De Ranke)	125:-
KoekeDam, 6,5% (Het Nest)	125:-
Suzanne, 5% (Hedonis)	125:-
Kerel Saison, 5,5% (VBDCK)	125:-
Kerel Yuzu Saison, 5,5% (VBDCK)	125:-
Borinage, 4,5% (Alvinne)	145:-
Saisonnrière, 6% (Urthel)	120:-
Grand Épeautre, 5,5% (De la Senne/STHLM Brewing)	125:-

Belgisk Veteöl

Ofiltrerade och opastöriserade brygder som innehåller vete samt är smaksatta med pomerans och/eller koriander-frön. Dessa produkter är lätta i kroppen, friska och rena samt vanligtvis ganska alkoholsvaga. Stilen återföds på mitten av 60-talet och har sedan dess utvecklats i två led. Dels är det den klassiska törstsläckaren och dels är det de moderna humlade vetebrygderna som ibland kallas för vete-IPA. Båda varianterna dricks med fördel under de första åren. Båda stilarna förlorar mycket av sin fräschör och spets med åren samt att humletonerna försvinner i de moderna varianterna. Dock utvecklas andra smaker med lagring vilket gör att de drar mer åt andra klassiska belgiska ölstilar.

Blanche de Liège, 4,9% (Val-Dieu)	110:-
St. Bernardus Wit, 5,5% (St. Bernardus)	115:-
Vedett Extra White, 4,7% (Duvel/Moortgat)	110:-
Blanche de Namur, 4,5% (Du Bocq)	110:-
Chouffe Blanche, 6,5% (Achouffe)	125:-
Jan de Lichte Dubbel Wit, 7% (Glazen Toren)	135:-
Mox Pearl, 4,6% (D'Oude Maalderij)	115:-
Nouveau Riche, 6% (Dochter van de Korenaar)	125:-
Poker Face, 6,5% (Het Nest)	125:-
Martin's White IPA, 4,8% (John Martin)	135:-
Crime Passionnel, 7,5% (Dochter van de Korenaar)	125:-
Zeven Zonden IRA, 7% (Hugel)	125:-
Weiss Ass Neipa, 5,4% (Palm)	110:-
Hof Weisse Widow, 3,5% (Hofbrouwerijke)	110:-

Belgisk IPA, Belgisk Dubbel IPA

Den svagare Belgisk IPA'n är en nygammal ölstil med historiska förlagor, både inhemska och framförallt brittiska, som i sin nya dager dök upp i Belgien mot slutet på 90-talet. Ölen är ren, krispig och besk med bra humletoner om de dricks unga. Över tid klingar humlen av och i vissa fall drar de mer mot torra blonda belgare medans de i andra fall kommer de att upplevas som karamelliga ambers. Belgisk Dubbel IPA är däremot en hypermodern stil bland belgarna där blickarna samt idéerna har lånats från det stora landet i väster och de första exemplen dyker upp sent 00-tal. Smakrika och humlestinna, med hög beska samt i vissa fall stora malkroppar. Dessa produkter har två liv. Vill man uppleva dem som humlebomber bör man dricka dem så fort man kan och vill man avnjuta dem som ett balanserat samspel mellan ingredienserna kan man lugna sig något år eller två.

Hopus, 8,3% (Lefebvre)	135:-
Belgian Coast IPA, 5,5% (St. Feuillien)	125:-
Vedett Extra IPA, 5,5% (Duvel/Moortgat)	125:-
Duvel Tripel Hop Cashmere, 9,5% (Duvel/Moortgat)	145:-
Duvel Tripel Hop Citra, 9,5% (Duvel/Moortgat)	155:-
Chouffe Houblon IPA, 9% (Achouffe)	145:-
Taras Boulba, 4,5% (De la Senne)	125:-
Brussels Calling, 6,5% (De la Senne)	145:-
Simplex, 4,5% (De Ranke)	125:-
XX Bitter, 6% (De Ranke)	135:-
Gouden Carolus Hopsinjoor, 8% (Het Anker)	130:-
Jack's Precious IPA, 5,9% (Musketeers)	120:-
Troubadour Magma, 9% (Musketeers)	135:-
Eilandje, 6,5% (Antwerpse Brouw Compagnie)	135:-
Passe Partout IPA Gluten Free, 3% (Dochter van de Korenaar)	125:-
De Meestar Blond IPA, 7,5% (De Meester)	135:-
Viven Imperial IPA, 8% (Viven)	140:-
Viven Master IPA, 7% (Viven)	130:-
Hop Verdomme IPA, 7% (Kerkom)	120:-
Triporteur Bling Bling Imperial King, 8,8% (B.O.M.Brewery)	130:-
Belle Fleur, 6% (Dochter van de Korenaar)	125:-
Extase Double IPA, 8,5% (Dochter van de Korenaar)	145:-

Flasköl

Delta IPA, 6% (Brussels Beer Project)	135:-
Juice Junkie, 5,4% (Brussels Beer Project)	135:-
421 Session IPA, 4,4% (Millevertus)	125:-
King Mule IPA, 5,7% (Cornelissen)	120:-
Hop the Brewer, 6,5% (D'Oude Malderij)	120:-
Prearis IPA, 6,7% (Vliegende Paard)	135:-
Lupulus Neipa, 7% (Lupulus)	125:-
Middenvakrijder, 3,1% (Hedonis)	110:-
Delirium Argentum, 7% (Huyghe)	145:-
Maenhout Fusion, 8% (Maenhout)	115:-
Hop-a-Billy, 6% (Hofbrouwerijke)	125:-

Tripel och Djävulstripel

Under 1930-talet dyker epitetet Triplel upp för första gången. Denna gyllene, kraftiga, smakrika och potenta ölstil föds på trappistklostret Westmalle. Denna munfulla och mäktiga stil får snabbt fäste och är idag ansedd som en av de mest traditionsbundna. Emellertid skulle den numer kunna kategorieras i två eftersom många yngre bryggerier väljer att humla upp den vilket gör att beskan märks eller bli mer påtaglig. Vill man uppleva den moderna varian-tens humle bör man dricka den inom dess första år eller två emedan den traditionella kan upplevas spretig, alko-holstinn och torrt frissig som ung och mår bra av att vila ett till tre år då den balanseras, utvecklar mullighet samt toner av mandelmassa, söt citrus och fruktighet. Längre lagring för ölen mer mot dessertviner och/eller sherry. Djävulstriplar är till skillnad från vanliga klassiska triplar mer förrädiska, lättare i kroppen och torrare. De är fortfarande ljusa och smakrika men generellt med en livlig spritsighet och väl tilltagen kolsyra. Stilen föddes 1970 och det finns en uppsjö brygder som faller inom epitetet. I ett ungt tillstånd är ölen just det som beskrevs ovan men om väljer att lagra dessa produkter tar de mer och mer form av en ovanstående tripel. Möjligen behålls dess livlighet något längre och trots några år på nacken kan frissigheten bestå.

Val-Dieu Tripel, 9% (Val-Dieu)	125:-
Floreffe Tripel, 8% (Lefebvre)	130:-
Dulle Teve, 10% (De Dolle Brouwers)	135:-
Dulle Teve Reserva, 10% (De Dolle Brouwers)	225:-
Westmalle Tripel, 9,5% (Westmalle)	135:-
Chimay Triple, 8% (Chimay)	125:-
Chimay 150, 10% (Chimay)	145:-
Trappistes Rochefort Extra Triple, 8,1% (Trappistes Rochefort)	155:-
Achel Tripel, 8% (De Achelse Kluis)	145:-
Slaapmutske Tripel, 8,1% (Slaapmutske)	135:-
Rebel Local, 8% (Verzet)	120:-
Vicaris Tripel, 8,5% (Dilewyns)	125:-
Vicaris Experimentum, 8,5% (Dilewyns)	125:-
Duvel, 8,5% (Duvel/Moortgat)	125:-
Triple d'Anvers, 8% (De Koninck)	120:-
Triporteur Nipple, 8,5% (B.O.M.Brewery)	125:-
Arend Tripel, 8% (De Ryck)	120:-

Flasköl

Papegaei, 8% (Verstraete)	115:-
Gouden Carolus Tripel, 9% (Het Anker)	130:-
Ondineke, 8,5% (Glazen Toren)	145:-
St Feuillien Tripel, 8,5% (St. Feuillien)	135:-
St Feuillien Nine, 9% (St. Feuillien)	125:-
St Feuillien Grand Cru, 9,5% (St. Feuillien)	125:-
St. Bernardus Tripel, 8% (St. Bernardus)	135:-
Guldenberg Tripel, 8% (De Ranke)	145:-
Saxo, 8,8% (Caracole)	135:-
Fourchette, 8,5% (Van Steenberge)	135:-
Piraat, 10,5% (Van Steenberge)	135:-
Kapittel Tripel Abt, 10% (Leroy)	120:-
Farang, 8% (D'Oude Maalderij)	145:-
Jan van Oudenaarde Glutenfree, 8% (Slaapmutske)	125:-
Slaapmutske Hop Collection Glutenfree, 10% (Slaapmutske)	135:-
Grisette Tripel Gluten Free, 8% (St. Feuillien)	120:-
Keekebisj, 8% (Belgoo)	135:-
Circus Herb Tripel, 8,5% (Circus)	125:-
La Mere Vertus, 9% (Millevertus)	135:-
Goliath Triple, 9% (Legendes)	135:-
Cornet Oaked, 8,5% (De Hoorn)	120:-
Tripel Kanunnik, 8,2% (Wildereren)	135:-
Maitre Tripel, 8,5% (De Meester)	135:-
Maitre Tripel BA, 9% (De Meester)	145:-
Dul Meesterke BA, 8,5% (De Meester)	155:-
Hip Hop Headbanger, 10% (De Keukenbrouwers)	165:-
Palm 8 Horsepower, 8% (Palm)	110:-
Boerinniken, 9,5% (Den Ouden Advokaat)	125:-
Boudelo Tripel, 7,8% (Musketeers)	135:-
Dikke Jan Tripel, 7% (Dikke Jan)	130:-
Kerel Kaishaku, 15% (VBDCK)	165:-
Bux Tripel BA, 10,5% (Biermaekers)	135:-
Kompel L'or Noir, 8,2% (Kompel)	135:-
Kompel Schactstuiker, 7,5% (Kompel)	135:-

Flasköl

Kompel Het Kolenfront, 9,5% (Kompel)	145:-
St Barbara Salvatoris, 8,5% (Kompel)	135:-
Barbe d'Or, 7,5% (Verhaghe)	135:-
Barbe X, 10% (Verhaeghe)	135:-
Le Fort Tripel, 8,8% (Omer Vander Ghinste)	135:-
Filou, 8,5% (Van Honsebrouck)	125:-
Brigand, 9% (Van Honsebrouck)	125:-
Malheur 8, 8% (Malheur Bieren)	130:-
Malheur 10, 10% (Malheur Bieren)	135:-
SchuppenBoer Tripel, 8 % (Het Nest)	125:-
SchuppenBoer Moscatel BA, 8% (Het Nest)	145:-
SchuppenBoer Port BA, 8% (Het Nest)	145:-
SchuppenBoer Grand Cru, 10% (Het Nest)	145:-
SchuppenBoer Maxima, 14% (Het Nest)	165:-
Kempisch Vuur Tripel, 7,5% (Pirlot/Het Nest)	115:-
Kempisch Vuur Tripel BA, 7,5% (Pirlot/Het Nest)	115:-
Kempisch Vuur Grand Cru, 9% (Pirlot/Het Nest)	120:-
De Liter van Pallieter, 8% (Pirlot/HetNest)	115:-
Bière des Amis Triple, 8,5% (Bière des Amis)	125:-
Delirium Tremens, 8,5% (Huyghe)	145:-
La Guillotine, 8,5% (Huyghe)	145:-
Straffe Hendrik Tripel, 9% (Halve Maan)	145:-
Bush Triple Blond, 10,5% (Dubuisson)	135:-
Bosprotter, 8,5% (Hofbrouwerijke)	135:-
Ename Tripel, 8,5% (Roman)	110:-
Georges IV, 8% (Deca)	115:-
Vleteren Blond 12 Whisky BA 12% (Deca)	145:-
Adelardus Tripel, 9% (Kerkom)	115:-
Ne Flierefluit, 8,5% (Fisser)	110:-
Valeir Divers 8,5% (Contreras)	110:-
1902, 8,5% (Siphon)	110:-
Zieke Geest, 8% (Vleesmeester)	115:-
Hoogheid, 9% (Vleesmeester)	120:-
Remembrance 14-18, 9% (Eutropius/BCB)	105:-
Schelpje, 9% (Jessenhofke)	105:-
Wildeman, 8% (Humulus)	110:-

Amber

Stilen föds Speciale eller La Belge under 1910-talet när belgarna skulle utse en för nationen egen ölstil eftersom man ville minska importen av utländsk öl samt finna sin egen ölidetit. I bärnsten och koppar strålar dessa brons-färgade brygder där merparten har smaktoner av karamell, toffee och eller fudge.

Finns i två styrkekategorier där den med lägre alkohol är den mer klassiska och den bör drickas ung emedan den med högre alkohol med fördel kan vänta ett par år. Lagringen leder till att karamelligheten gifter sig med övriga smaker och att brygden upplevs som mindre söt.

Quintine Ambrée, 8,5% (Legendes)	150:-
Caracole, 8,8% (Caracole)	135:-
Bush Caractère, 12% (Dubuisson)	135:-
Montagnarde, 9% (Abbaye des Rocs)	125:-
Gouden Carolus Ambrio, 8% (Het Anker)	130:-
Boudelo Grand Cru, 8% (Musketeers)	135:-
Orval, 6,5% (Orval)	165:-
SchuppenAas, 6,5% (Het Nest)	130:-
Rebelse Strop, 6,9% (Roman)	125:-
Hofnar Fantasy, 9% (Hofbrouwerijke)	135:-
Broeder Jacob Beiaardbier, 6% (Broeder Jacob)	110:-
Mokatamee, 6,5% (Bieren van Begeerte)	105:-
Vraai Plezante, 6% (Humulus)	110:-
Leegaarke, 6,8% (Gaverhopke)	105:-

Brune och Dubbel

Nu för tiden är dessa stilar svåra att åtskilja eftersom de många gånger överlappar varandra. Emellertid är Brune en stil som kommer från det katolska munkväsendet men får anses betydligt äldre än sin blonda kusin. Även dessa bruna och mörka brygder anses tillhöra en av urtyperna för det belgiska och uppträder oftast utan påtaglig humle. Stilen är enkel, okomplicerad samt lättdrucken med rostade toner som kan dra åt cho-klad samt mocca och med försvinnande lätt kropp. Brygden är historiskt sett lägre i alkoholen än dubbeln och når sin högsta potential under de första åren och den minst humliga av dem har störst chans att nå högre smakhöjder. Dubbeln är också en av grundpelarna bland de belgiska urölen och även den har anor från de katolska klostren. Av dagens kvarvarande produkter i denna stil har de äldsta traditioner från 1830-talet om även de är moderniserade. Dessa mörka, mulliga och choklad-, kaffe-, brödsmakande underverk kan upplevas som söta, stickiga samt obalanserade när de inmundigas färskas och mår i de flesta fall bra av något eller några år i källaren. Den positiva madeiri-seringen lyfter ovanstående smaker samt utvecklar toner av bland annat katrinplommon, russin och annan torkad frukt. Efter ytterligare år i källaren har den utvecklats till en brygd som minner om portvin.

Val-Dieu Brune, 8% (Val-Dieu)	120:-
Floreffe Double, 6,3% (Lefebvre)	115:-
Floreffe Prima, 8% (Lefebvre)	130:-
Westmalle Dubbel, 7% (Westmalle)	135:-
Chimay Rouge, 7% (Chimay)	125:-
Chimay Bleue, 9% (Chimay)	135:-
Trappistes Rochefort 6, 7,5% (Trappistes Rochefort)	145:-
St Feuillien Bruin, 8,5% (St. Feuillien)	125:-
Mc Chouffe, 8% (Achoffe)	135:-
Slaapmutske Dubbel Glutenfree, 7,4% (Slaapmutske)	135:-
Achel Dubbel, 8% (De Achelse Kluis)	145:-
Dikke Jan Bruin, 8,5% (Dikke Jan)	120:-
Kompel Eierbrikettenpers, 8% (Kompel)	135:-
Broeder Jacob Double Espresso, 7,7% (Broeder Jacob)	130:-
Noir de Dottignies, 8,5% (De Ranke)	135:-
La Bière Bock Belge, 7% (Dochter van de Korenaar)	135:-
St. Bernardus Prior, 8% (St. Bernardus)	125:-

Flasköl

Gouden Carolus Classic, 8,5% (Het Anker)	130:-
Moinette Brune, 8,5% (Dupont)	115:-
Kapittel Pater, 6% (Leroy)	110:-
Kapittel Prior, 9% (Leroy)	120:-
Douce Vertus, 7 % Millevertus	135:-
Nonk-Mil, 7% (Hofbrowerijke)	120:-
Qantelaar, 8% (D'Oude Maalderij)	145:-
Delirium Nocturnum, 8,5% (Huyghe)	145:-
Artevelde Grand Cru, 7,3% (Huyghe)	135:-
Cendre, 6,5% (Siphon)	120:-
Joup, 6,8% (Grain d'Orge)	115:-
Immortelle Oak Aged Bruin, 6,9% (Grain d'Orge)	130:-
Ambiorix Bruin, 7,5% (Slaghmuylder)	110:-
Arendonker Bruin, 8,5% (Humulus)	110:-
Ne Schieve Donker, 8% (De Schieve)	110:-
Deugniet Bock, 6,5% (Du Bocq)	115:-

Belgisk stark mörk, Barley Wine eller Quadrupel

Kärt barn har många namn. Detta är värmande kraftpaket och de stora smakernas ölstil. Dessa små explosioner av smaker är trots den höga alkoholhalten relativt lätta i kroppen. Färgen spänner från bärnsten över rostbrun till mörk. Föregångaren föddes på 1930-talet men det är först under de senaste 30 åren stilen har blomstrat och utvecklats. Kan vara intensiva, stickiga, obalanserade, alkoholstinna och riviga om de dricks färska och i många fall behöver de ett till tre år i källaren. Därefter balanseras de upp, smakerna gifter sig och i vissa fall påtagliga spritig-heten försvinner. Väntar man längre utvecklas de ytterligare under flertalet år.

Val-Dieu Grand Cru, 10,5% (Val-Dieu)	130:-
Trappistes Rochefort 8, 9,2% (Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy)	155:-
Trappistes Rochefort 10, 11,3% (Abbaye Notre-Dame de Saint-Rémy)	165:-
Malheur 12, 12% (Malheur Bieren)	145:-
Kasteel Barista, 11% (Van Honsebrouck)	145:-
Dikke Jan Quadrupel, 10,5% (Dikke Jan)	145:-
KlevereTien, 10% (Het Nest)	125:-
Pannepot, 10% (Struise)	155:-
Le Fort Bruin, 10% (Omer Vander Ghinste)	135:-
Douze BA, 12% (De Meester)	160:-
Embrasse, 9% (Dochter van de Korenaar)	145:-
Embrasse Peated Oak, 9% (Dochter van de Korenaar)	175:-
Gulden Draak Classic, 10,5% (Van Steenberge)	135:-
St Bernardus Abt, 10% (St. Bernardus)	145:-
St Feuillien Quadrupel, 11% (St. Feuillien)	145:-
Gouden Carolus Whisky Infused, 11,7% (Het Anker)	145:-
Boerken, 9,5% (Den Ouden Advokaat)	125:-
Schouwveger ² , 9% (Vissenberg)	135:-
Triporteur Full Moon 12, 10,2% (B.O.M.Brewery)	145:-
Papesse, 11% (Millevertus)	145:-
Prearis Quadrupel, 10% (Vliegende Paard)	145:-
Prearis Grand Cru Whisky BA, 10% (Vliegende Paard)	275:-
Prearis Grand Cru Cognac BA, 10% (Vliegende Paard)	275:-

Flasköl

Prearis Grand Cru Laphroaig BA, 10% (Vliegende Paard)	275:-
Straffe Hendrik Quadrupel, 11% (Halve Maan)	145:-
Broeder Jacob Double Port, 9% (Broeder Jacob)	130:-
Kompel Melkbar, 11% (Kompel)	145:-
Kerel Rye High, 9,5% (VBDCK)	135:-

Belgisk Porter, Imperial Porter, Stout och Imperial Stout

De två förstnämnda ölstilarna är importerade från de brittiska öarna men utförda med belgisk finesse och är likt resten av Belgiens ölflora jästdrivna. Från att till en början funnits i fåtal börjar antalet stiga till flertal. Beroende på humleprofil, restsötma och styrka smakar dessa olika när de dricks färska. Finner balans efter en viss tids lagring och har potential att bli mästerverk med några år på nacken. Belgisk Imperial Porter och Imperial Stout är stora i smaken, stöddiga, kraftfulla, mulliga och munfulla. Dessa ultramoderna belgiska ölstilar där blickarna oftast vänts västerut och förlagorna kommer främst från USA. Antalet varianter växer mad att antalet bryggerier växer. Även här är slutresultatet beroende på humleprofil, restsötma samt styrka och likt ovanstående stilar smakar dessa olika när de dricks färska men de flesta känns oftast unga och oborstade. Finner större balans mellan smak-delarna efter en viss tids lagring och har i de allra flest fall potential att bli gudomliga efter några år i källan.

Black Damnation 16, 15% (Struise)	195:-
Troubadour Imperial Stout, 9% (Musketeers)	130:-
Sans Pardon, 11% (Dochter van de Korenaar)	155:-
Vleteren 10 Imperial Stout, 10% (Deca)	145:-
Gulden Draak Imperial Stout, 12% (Van Steenberge)	145:-
Buffalo Belgian Stout, 9% (Van den Bossche)	135:-
Barbe Noire, 9% (Verhaghe)	135:-
Prearis Chocolate Porter, 8% (Vliegende Paard)	130:-
Deo, 5% (D'Oude Maalderij)	115:-
Stouterik, 5% (De la Senne)	135:-
Hades Imperial Stout, 10% (Enigma)	140:-
Guinness Special Export, 8% (John Martin)	150:-
Vulcano Black, 6,8% (Gaverhopke)	115:-

Lambic, Gueuze och Geuze

Lambicen är grundbulten i all spontanjäst öl och lambicer har funnits lika länge som det har bryggs öl i Belgien. Denna ölstil är mestadels producerad i ett område vid namn Payottenland. Denna oblandade form av ekfatslagrad brygd är tämligen ovanlig och väldigt sällan buteljerad. I de fall den blir buteljerad är denna gyllene till aprikosfär-gade produkt i de allra flesta fall helt stilla.

Dricker man den ung är den rå, komplex och syrlig. Allt detta harmoniserar om man låter den spendera tid i källan. Eftersom den från början är utan kolsyra finns inga regler om hur länge utan här behövs bra lagringsförhållanden och en gnutta tur.

Gueuze eller Geuze är ölens motsvarighet till champagne. Denna magiska ölstil är likt ovanstå-ende stil väder samt vindberoende och de består av tre årgångar lambic som blandas tills perfektion uppstår. Även om syrligheten är primärsmaken i dessa guldfärgade brygder finns det mycket att leta efter i dessa mångbottnade drycker. Om man har bra lagringsförhållanden klarar sig dessa brygder nästan hur länge som helst. Dricker man dem färska är de syrligare, råare, strävare och rivigare. Åldern fungerar som ett sandpapper och ju längre man orkar vänta desto större balans och mjukhet uppnår man.

Hanssens Oude Gueuze, 6% (Hanssens)	195:-
Tilquin Oude Gueuze, 7% (Tilquin)	215:-
Oud Beersel Vieille Geuze, 6,5% (Oud Beersel)	215:-
Cuvée René Oude Gueuze, 6% (Lindemans)	175:-
Oude Geuze Brett-Elle, 6,3% (LambiekFabriek)	225:-
Moriau Gueuze, 7% (Boon)	195:-
Dekoninck Oude Gueuze, 7% (Boon)	195:-
Boon Oude Geuze, 7% (Boon)	165:-
Geuze Mariage Parfait, 8% (Boon)	185:-
Boon Monoblend VAT 31, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 91, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 92, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 108, 8% (Boon)	295:-
Boon Monoblend VAT 110, 8% (Boon)	295:-
De Cam Oude Lambiek, 5%, (De Cam)	275:-

Frukt- och bärlambic

Väljer bryggarna att blanda frukt eller bär i lambicen istället för att producera geuze eller gueuze bildas det något helt annat. Som grundöl och kropp används oftast den tvååriga lambicen men sedan får frukten eller bäret sköta resten. Fortfarande är syrligheten stor men den lindas in och låter sig domineras av en fruktighet alternativt bärig-het. Självklart blir dessa produkter färgade efter respektive frukt/bär och en stor skillnad på denna ölstil jämfört med ovanstående är att här eskalerar syran med tid samtidigt som frukten/bären avtar. Under det första alternativt det andra året kan man fortfarande urskönja frukten/bären men sedan tar den friska och bitande syran över.

Hanssens Oude Kriek, 6,5% (Hanssens)	195:-
Hanssens Schaarbeekse Kriek, 6,5% (Hanssens)	220:-
Hanssens Framboos, 6% (Hanssens)	220:-
Hanssens Oudbeitje, 6% (Hanssens)	220:-
Hanssens Cassis, 6% (Hanssens)	255:-
Oud Beersel Vieille Kriek, 6% (Oud Beersel)	215:-
Oud Beersel Framboise, 5% (Oud Beersel)	215:-
Tilquin Oude Mûre, 6% (Tilquin)	275:-
Tilquin Oude Quetsche, 6,4% (Tilquin)	275:-
Boon Kriek, 4% (Boon)	165:-
Kriek Mariage Parfait, 8% (Boon)	225:-
Boon Framboise, 5% (Boon)	175:-
De Cam Oude Kriek, 5% (De Cam)	275:-
Timmermans Kriek Lambicus, 4% (Timmermans)	105:-
Timmermans Framboise Hibiscus Lambicus, 4% (Timmermans)	105:-
Timmermans Pêche Lambicus, 4% (Timmermans)	105:-
Lindemans Apple, 4% (Lindemans)	115:-
Lindemans Cassis, 3,5% (Lindemans)	115:-

Flamländsk Oud Bruin

Ytterligare en serie anrika produkter från urminnes tider. Framför allt producerad i Öst- respektive Västflandern. Liknar spontanjäst öl såsom lambicen så tillvida att de också är ekfatslagrade, blandningar mellan en ung samt en äldre produkt och de innehåller vilda jäststammar även om de inte är spontanjästa nu för tiden. Likheten fortlöper i hur de lagras. I många fall har denna typen av öl en sötsyrlig smak som ibland drar åt olika varianter av balsamico-vinäger. Även denna stil får från tid till annan macerera med frukt eller bär. En del unga varianter av denna ölstil har en något högre syra, kan kännas en aning rå och oborstad medan den med viss lagring går in i mjukare och mjukare faser där balansen blir större och större.

Oerbier, 9% (De Dolle Brouwers)	125:-
Oerbier Special Reserva, 13% (De Dolle Brouwers)	225:-
Oud Bruin, 6% (Verzet)	145:-
Oud Bruin Peach, 6% (Verzet)	155:-
Oud Bruin Raspberry, 6% (Verzet)	155:-
Crianza, 7,4% (De la Senne)	125:-
Duchesse de Bourgogne, 6,2% (Verhaeghe)	115:-
Duchesse Chocolate Cherry, 6,8% (Verhaeghe)	135:-
*Nachtraaf West Vlaams Oud Bruin, 5% (Nachtraafbrouwers)	125:-
Rodenbach Grand Cru, 6% (Rodenbach)	135:-
Alexander Rodenbach, 5,6% (Rodenbach)	135:-
Rodenbach Fruitage, 3,9% (Rodenbach)	95:-
Liefmans Goudenband, 8% (Liefmans)	140:-
Liefmans Cuvée Brut Kriek, 6% (Liefmans)	140:-
Liefmans Peach, 3,8% (Liefmans)	115:-
Petrus Aged Pale, 7,3% (Brabandere)	145:-
Petrus Rood Bruin, 5,5% (Brabandere)	120:-
Echte Kriek IX (Brew Society)	135:-
Slaapmutske FLOSS, 5%, (Slaapmutske)	110:-
Slaapmutske FLOSS Kriek, 5% (Slaapmutske)	115:-
Kapittel Aged, 7,7% (Leroy)	110:-

Övrig experimentell, fruktig och syrlig öl

Under denna rubrik samlar vi allt som visar på de belgiska bryggarnas innovationsrikedom samt experimentlusta och viljan att skapa något nytt. Här landar brygder i alla färger och smaker, stilar som är svårkatigerade samt öl ni inte trodde fanns. Ni kommer finna brygder med ingredienser ni inte känner till och med smaker ni aldrig trodde ni skulle finna i en öl. Lekfullheten lyser genom denna galna och småtökiga kategori och vill man utvidga sina sinnen samt få en upplevelse utöver det vanliga är det här man ska leta.

Vicaris Tripel/Gueuze, 7% (Dilewyns)	125:-
Kameradski Balsimico, 12,5% (Verzet)	155:-
Naka, 5,5% (Alvinne)	145:-
ZuBREWka, 5,5% (Alvinne)	145:-
Sour'ire de Mortagne, 11% (Alvinne)	145:-
Tuverbol, 11% (Loterbol/3 Fonteinen)	215:-
Barrels and Pipes, 7% (De Leite)	210:-
Cuvée Mam'zelle, 8% (De Leite)	125:-
Cherry Chouffe, 8% (Achouffe)	135:-
Nachtraaf Wild Cherry, 6,5% (Nachtraafbrouwers)	125:-
Triporteur Cherry Moon 10, 8,5% (B.O.M.Brewery)	130:-
Boucanier Cherry Flavoured, 4,8% (ICOBES)	115:-
Gageleer Sour White-No Hops, 4,3% (Beers for Nature)	115:-
Bersalis Tripel Oak Aged, 10,5% (Oud Beersel)	215:-
Bersalis Sourblend, 6% (Oud Beersel)	125:-
Troubadour Magma Sour Kettle, 7,5% (Musketeers)	135:-
Walk the Red Carpet, 7,5% (Musketeers)	120:-
Brewmaster's Selection Wild Tripel Hop, 8% (Brabandere)	115:-
The Dungeon Master Series II, 4% (Hofbrouwerijke)	125:-
Anarkriek, 8,5% (Hofbrouwerijke)	125:-
Acan's Mallow Tree, 7% (North Antwerp Brewery)	125:-
Bush Peche Mel, 8,5% (Dubuisson)	120:-
La Corne aux Fruits, 4% (Legendes)	110:-
Viven Sour Peach, 4,8% (Viven)	120:-

Flasköl

St Feuillien Fruit, 4% (St. Feuillien)	120:-
Mox Ruby, 6% (D'Oude Maalderij)	120:-
Bleuette, 4,2% (Lupulus)	125:-
Bière des Amis Redden, 5% (Bière des Amis)	110:-
Blood Orange, 7% (Fagnes)	115:-
Fort Lapin Summer Sour, 4,7% (Fort Lapin)	105:-
Galea Bean and Berry, 6,5% (Galea)	135:-
Dikke Jan Kriek, 6%, (Dikke Jan)	120:-
Kompel Kriek 3,5% (Kompel)	135:-
Pink Killer, 5% (Silly)	105:-
Bessy, 5% (Warmenbol)	115:-

Vintage

Pressklubben Anniversary Ale 2010, 10% (Slaapmutske)	395,-
Westmalle Dubbel 2006, 7% (Westmalle)	255,-
Westmalle Tripel 2008, 9,5% (Westmalle)	395,-
Chimay Dorée 2004, 4,8% (Chimay)	295,-
Chimay Bleue 2001, 9% (Chimay)	325,-
Chimay Bleue 2003, 9% (Chimay)	325,-
Chimay Bleue 2012, 9% (Chimay)	275,-
Trappistes Rochefort 6 2005, 7,2% (Trappistes Rochefort)	495,-
Duvel 2007, 8,5% (Duvel/Moortgat)	295,-
Duvel 2012, 8,5% (Duvel/Moortgat)	275,-
Boskeun 2008, 9% (De Dolle Brouwers)	325,-
Stille Nacht 2007, 12% (De Dolle Brouwers)	375,-
Kasteelbier Brune 2002, 11% (Van Honebrouck)	375,-
St. Bernardus Tripel 2002, 8% (St. Bernardus)	375,-
St. Paul Triple 2005, 7,6% (Sterkens)	325,-
Carolus Ambrio 2007, 8% (Het Anker)	275,-
Moeder Overste 2007, 8% (Lefebvre)	275,-
Kapittel Abt 2007, 10% (Van Eecke)	275,-
Vlasbier 2006 (Van Eecke)	225,-
Moinette Blonde 2007, 8,5% (Dupont)	275,-
Moinette Brune 2007, 8,5% (Dupont)	275,-
Grottenbier Brune 2011, 6,5% (St. Bernardus)	225,-
St Feuillien Triple 2004, 8,5% (Friart)	325,-
Steenbrugge Dubbelbruin 2004, 6,5% (Gouden Boom)	325,-
Hofdraak 2007, 6,5% (Hofbrouwerijke)	225,-
Lefse Vieille Cuvée 2004 (Interbrew/Lefse)	325,-
Viven Porter 2008, 7% (Viven)	325,-
Kempisch Vuur Hoppergod 2014, 6% (Pirlot)	225,-
Ramée Blond 2006, 7,5% (Du Bocq)	225,-
Triple Moine 2006, 7,3% (Du Bocq)	295,-
Whitbread Pale Ale 2006, 5,7% (InBev)	225,-
Loterbol Blonde 2013, 8% (Duysters)	225,-
De Graal SloCK 2010, 6,5% (De Graal)	225,-
De Graal Gember 2009, 8% (De Graal)	325,-

Leute Bokbier 2000, 7,5% (Van Steenberge)	275,-
Smisje Dubbel 2010, (Smisje)	325,-
Smisje Guido 2007, 8,5% (Regenboog)	225,-
Ename Dubbel 2005, 6,5% (Roman)	225,-
Goudster 2012, 6% (De Verenigde Brouwers)	225,-
Mug ,5,3% (Scheldebrouwerij)	225,-
Buffalo '1907' 2014, 6,5% (Van den Bossche)	225,-
Livinus 2004, 5,2% (Van den Bossche)	195,-
Magus 2011, 6,6% (Belgoo)	225,-
Kastaar 2010, 5,5% (De Block)	195,-
Koerseklakske 2012, 5,5% (Gaverhopke)	195,-
Hanssens Oude Gueuze 2012, 6% (Hanssens)	495,-
3 Fonteinen Oude Geuze Golden Blend 2011, 7,5% (3 Fonteinen)	595,-
Ducassis 2004, 5,2% (Geants)	225,-
Bosbier 2005, 4,5% (St. Jozef)	195,-
Chapeau Kriek 2005, 3,5% (De Troch)	195,-
Belle-Vue Framboise 2001, 5,7% (Interbrew/Belle-Vue)	495,-
St. Louis Premium Faro 2006, 3,2% (Van Honsebrouck)	195,-
Caves 2005 (Verhaeghe)	195,-

Vintage Storflaskor

Floreffe Prima 2008, 8% (Lefebvre)	795,-
Westmalle Dubbel 2009, 7% (Westmalle)	595,-
Chimay Cinq Cents 2008, 8% (Chimay)	895,-
Duvel Tripel Hop 2010, 9,5% (Duvel/Moortgat)	1295,-
Gouden Carolus Cuvee van de Keizer 2002, 8,5% (Het Anker)	1295,-
St. Feuillien Brune 2008, 8,5% (Friart)	795,-
Maredsous 6 Blond 2004, 6% (Duvel/Moortgat)	595,-
Moinette Brune 2016 ,8% (Dupont)	495,-
Kapittel Prior 2007, 9% (Van Eecke)	525,-
Brigand 2002, 9% (Van Honsebrouck)	795,-

Flasköl

Bokriks Kruikenbier 2009, 7,2% (Sterkens)	895,-
La Brabanconne 'Cuvée Billy' 2005, 9% (Du Brabant)	895,-
Poperings Hommelbier 2017, 7,5% (Leroy)	495,-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2012, 7,5% (Van Eecke)	695,-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2017, 7,5% (Leroy)	595,-
Hommelbier Nieuwe Oogst 2019, 7,5% (Leroy)	495,-
La Sambresse Blonde 2002, 8% (Brootcoorens)	595,-
Fantôme Saison 2008, 8% (Fantôme)	695,-
Fantôme Chocolat 2008, 8% (Fantôme)	495,-
Vapeur Vanille 2005, 5% (Vapeur)	695,-
Corsendonk Agnus 2002, 7,5% (Du Bocq)	595,-
Corsendonk Pater 2005, 7,5% (Du Bocq)	595,-
La Gauloise Ambrée 2008, 5,5% (Du Bocq)	495,-
Caracole Ambrée 2006, 8,8% (Caracole)	595,-
Archiduc 2009, 7,5% (Jandrain-Jandrenouille)	595,-
Jean Chris 'Numero 1' 2008, 6% (La Rulles)	495,-
Lefte Brune 2006, 6,5% (InBev)	695,-
Joseph 2007, 5,4% (Silenrioux)	495,-
De Koninck Blond 2006, 6% (De Koninck)	495,-
Grottenbier Bruin Pierre Celis Collection 2007, 6,5% (St Bernardus)	695,-
La Grogarde 2009, 5,5% (Sainte Hélène)	495,-
H Cuvée 2009, 11% (Zago/Van Steenberge)	895,-
H Super Beer 2009, 11% (Zago/Van Steenberge)	895,-
Keyte Jubileum 2014, 6,8% (Strubbe)	595,-
Wets Kriek 1987, 6% (Wets/De Neve)	995,-
Boon Oude Geuze 2013-2014, 7% (Boon)	795,-
Oud Beersel Vieille Geuze 2013, 6,5% (Oud Beersel)	795,-
Oud Beersel Vieille Geuze 2014, 6,5% (Oud Beersel)	695,-
St-Louis Gueuze Fond Tradition 2014, 5% (Van Honsebrouck)	695,-

Storflaskor

Nedan finner ni ett urval av större flaskor som vi har att erbjuda. I vissa fall hittar ni unika öl som vi inte har på mindre flaskor och även äldre årgångar. Kika gärna in i kylen framför baren så kanske ni hittar något spännande som inte kom med på listan!

0,75 LITER

Tripel Karmeliet, 8,4%	395:-
Kwak, 8,4%	395:-
Fantome Strange Ghost, 7,5%	475:-
Fantome Magic Goat, 7,5%	395:-
Verzet Oud Bruin, 6%	395:-
Verzet Oud Bruin Vineyard, 6%	395:-
Verzet Oud Bruin Cherry, 6%	395:-
Verzet Foederbier 2015, 6%	395:-
Duchesse de Bourgogne, 6,2%	395:-
Rodenbach Grand Cru, 6%	395:-
Oerbier, 9%	495:-
Kasteel Cuvee, 11%	395:-
Chimay Grand Reserve, 9%	395:-
Chimay Cinq Cents, 8%	395:-
Straffe Hendrik Tripel, 9%	395:-
Straffe Hendrik Quadrupel, 11%	395:-
Achel Superior Blond, 9,5%	395:-
Achel Superior Dark, 9,5%	395:-
St Bernardus Abt 12, 10%	395:-
Gulden Draak Calvados, 10,5%	455:-
Lindemans Oude Gueuze Pure, 7%	695:-
Le Fort Sour Oaked, 9%	395:-
De Poes Stout, 7,5%	395:-
Duvel, 8,5%	395:-
De Cam Trosbessen Lambiek, 6,5%	795:-
De Cam Wilde Bosbessen, 6,5%	795:-
De Cam Malus Domestic Lambicus, 7%	795:-
De Cam Kriek Lambiek, 6,5%	795:-
De Cam Lambiek Special, 5,5%	795:-
De Cam Oude Lambiek, 5%	495:-
Horal Megablend, 7%	695:-

Family Tree Series Tilquin, 7%	575:-
Tilquin Myrtille Sauvage, 6,6%	575:-
Tilquin Oude Quetsche, 6,4%	575:-
Oud Beersel Oude Gueuze, 6,5%	495:-

1,5 LITER

Gulden Draak, 10,5%	950:-
Big Chouffe, 8%	950:-
Delirium Tremens, 8,5%	950:-
Chimay Grand Reserve, 9%	950:-
Fourchette, 7,5%	950:-
Lupulus Blonde, 8,5%	950:-
St Feuillien Triple, 8,5%	950:-
Duvel, 8,5%	950:-

3 LITER

Duvel 2007, 8,5%	2495:-
Westmalle Tripel, 9,5%	2495:-
Chimay Grand Reserve, 9%	2495:-

6 LITER

Val Dieu Triple, 9%	4950:-
Chimay Grand Reserve, 9%	4950:-
St. Bernardus Abt 12, 10%	4950:-
Duvel 2007, 8,5%	4950:-
St. Feuillien Triple, 8,5%	4950:-

9 LITER

St. Feuillien Triple, 8,5%	9750 kr
----------------------------	---------

Mousserande vin på glas

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut Champagne
Parés Balta Cava Brut

195:-
140:-

Rosévin på glas

Les Dauphins IGP, Méditerranée Rosé, FRA

140:-

Vitt vin på glas

MÉDITERRANÉE - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Blanc

140:-

LOIRE - FRA

Domaine Filliatreau, Lena Blanc Chenin Blanc

195:-

BOURGOGNE - FRA

Patriarche, Chardonnay Cuvée des Visitandines

210:-

BORDEAUX - FRA

Baron Rothschild, Maouton Cadet Sauvignon Blanc

170:-

MOSEL - GER

Weingut M. Frank, Donatushof Riesling Trocken

165:-

Rött vin på glas

MÉDITERRANÉE - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Rouge

140:-

PAYS D'OC - FRA

Baron Rothschild, Cépages Pinot Noir

170:-

BORDEAUX - FRA

Baron Rothschild, Mouton Cadet Organic Red

210:-

RHÔNE - FRA

Vignerons de L'Enclave, Côtes du Rhône

175:-

VENETO - ITA

Tenute Fiorebelli Valpolicella Ripasso DOP

195:-

Champagne

Alexandre Bonnet Grande Réserve Brut	195 / 1200:-
Alexandre Bonnet Perle Rosée	1550:-
Launois Grand Cru Blanc de Blancs Millésimé Maxime	1900:-
Launois Grand Cru Blanc de Blancs Brut Magnum	3200:-
2003 Henriot Brut Millésime	2700:-
2002 Billecart-Salmon Cuvée Elisabeth Brut Rosé	3100:-
1998 Billecart-Salmon Le Clos Saint-Hilaire	3900:-

Cava

Parés Balta Cava Brut	140 / 695:-
Bodegas Murviedro Cava Luna Brut Rosé	695:-

Rosé

Les Dauphins IGP Méditerranée Rosé, FRA	140 / 625:-
Schloss Gobelsburg, Rosé Niederösterreich, AUT	695:-

Söta viner

Château Baulac, Dodijos Sauternes 375 ml	135 / 675:-
Luigi Voghera, Moscato d'Asti 750 ml	625:-
Ca'Rugate, La Perlara Recioto di Soave 500 ml	175 / 1350:-
Ca'Rugate, L'Eremita Recioto Valpolicella 500 ml	175 / 1350:-
Hétszölő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 500 ml	185 / 1450:-
Kopke Fine Ruby Port 750 ml	125 / 675:-

Vita viner

MÉDITERRANÉE - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Blanc 140 / 625:-

LOIRE - FRA

Domaine Filliatreau, Lena Blanc Chenin Blanc 195 / 795:-
Gitton Père et Fils, Sancerre Les Fredins 995:-

BOURGOGNE - FRA

Patriarche, Chardonnay Cuvée des Visitandines 210 / 875:-
Maison Goichot, Mâcon-Lugny 895:-
Domaine Gautheron, Chablis 1100:-
Domaine des Hâtes, Fourchaume Chablis 1er Cru 1500:-
Pascal Bouchard, Chablis Grand Cru Les Clos 2000:-
V. Girardin, 2018 Meursault Les Narvaux 2600:-

ALSACE - FRA

Dopff Irion, Cuvée René Dopff Riesling 695:-
Dopff Irion, Riesling GC Schoenenbourg Ch.Riquewihr 995:-
D. Weinbach, Pinot Gris Cuvée Sainte Catherine 1700:-

BORDEAUX - FRA

Baron Rothschild, Maouton Cadet Sauvignon Blanc 170 / 695:-
Baron Rothschild, Mouton Cadet Réserve Graves Blanc 875:-

MOSEL - GER

Weingut M. Frank, Donatushof Riesling Trocken 165 / 675:-
Ewald Theod Drathen GmbH, Königsmosel Riesling 625:-

PFALZ - GER

Weingut Pflüger, Pflüger Buntsandstein Riesling 750:-
Weingut Josef Biffar, 2005 Riesling Halbtrocken 1100:-

WACHAU - AUT

Domäne Wachau, Riesling Federspiel Terrassen 795:-
Domäne Wachau, Riesling Weisserkirchen Smaragd 975:-
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Smaragd Achleiten 1600:-

KAMPTAL - AUT

Gobelsburg, Langenlois Grüner Veltliner 725:-

PENEDÈS - SPA

Parés Baltà, Ginestra Gewurtztraminer 995:-

RUBICONE IGT - ITA

Cantine Leonardo da Vinci, I Capolavori Pinot Grigio 675:-

VENETO - ITA

Ca'Rugate, 2013 Studio 1300:-

ALTO ADIGE - ITA

Cantina Terlano, Terlaner Classico 950:-

Röda viner

MÉDITERRANÉE - FRA

Les Dauphins IGP Méditerranée Rouge 140 / 625:-

PAYS D'OC - FRA

Baron Rothschild, Cépages Pinot Noir 170 / 695:-

BOURGOGNE - FRA

Maison Goichot, Goichot Bourgogne Pinot Noir 895:-

V. Girardin, 2017 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 1700:-

V. Girardin, 2017 Santenay 1er Cru Beauregard 1500:-

BEAUJOLAIS - FRA

Villa Ponciago, Beaujolais-Villages Grande Cuvée 795:-

LOIRE - FRA

D. Filliatreau, Château Fouquet Saumur Cabernet Franc 775:-

Gitton Père et Fils, Sancerre Rouge Les Herses 995:-

BORDEAUX - FRA

Baron Rothschild, Mouton Cadet Organic Red 210 / 875:-

Baron Rothschild, Mouton Cadet Vintage 950:-

Château Louvie, 2020 Saint-Emilion Grand Cru 1100:-

Les Haldes de Luchey, 2013 Pessac-Leognan 1300:-

Château Grand Tayac, 2013 Margaux 1600:-

RHÔNE - FRA

Vignerons de L'Enclave, Côtes du Rhône 175 / 725:-

Boissy & Delaygue, Gigondas - Gondran 1100:-

Rotem & Mounir Saouma, 2012 Chateauneuf-du-Pape 2750:-

VENETO - ITA

Tenute Fiorebelli Valpolicella Ripasso DOP 195 / 795:-

Ca'Rugate, Rio Albo Valpolicella 825:-

Ca'Rugate, 2015 Amarone della Valpolicella 2100:-

TOSCANA - ITA

Cantine Leonardo da Vinci, I Capolavori Chianti 875:-

PIEMONTE - ITA

Luigi Voghera, Barbera d'Alba 675:-

Luigi Voghera, Langhe Nebbiolo 825:-

Luigi Voghera, 2017 Barbaresco 1200:-

Marchesi di Barolo, 2017 Barolo Tradizione 2100:-

ALTO ADIGE - ITA

Cantino Terlano, Terlan Pinot Noir 950:-

PENEDÈS - SPA

Parés Balta, Mas Petit Cabernet Sauvignon/Garnatxa 750:-

RIOJA - SPA

Ramón Bilbao, Edición Limitada 795:-

Bodegas Roda, 2017 Reserva 1500:-

PFALZ - GER

Weingut Pflüger, Pinot Noir Buntsandstein 725:-

Alkoholritt

Alkoholfri öl	65:-
Bubbelvatten	40:-
Coca Cola	45:-
Coca Cola Zero	45:-
Fanta	45:-
Sprite	45:-
Galipette Jus de Pomme 33cl	65:-
Freixenet Alkoholritt bubbel 20cl	95:-
Bryggkaffe	45:-
Te	45:-
Espresso	55:-
Cappucino	55:-
Latte	55:-
Macchiato	55:-