

## After Work

Gäller tisdag - fredag 16.00 - 18.00

**Endast 139:-**  
inkl. 1 glas husets vin/öl eller alkoholfritt.

Erbjudanden under vår Afterwork

Vitlöks bröd m aioli	45:-
Chokladtryffel	29:-
Bryggeriets Stor stark	49:-
Husets Vin	49:-

**Wallenbergare på Vildsvin (Svenskt)**  
Potatispuré, lingon, ärtor & brynt smör

**Torsk**  
Potatispuré, ärtor, citron & brynt smör

## Söndagsmiddag

Gäller söndagar 15.00-20.00

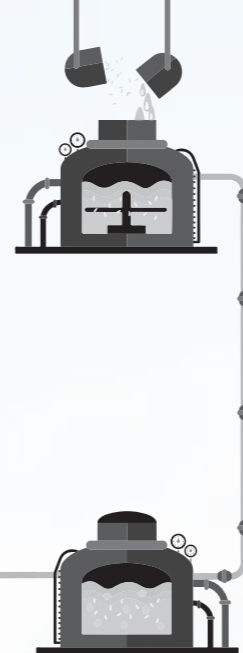
**179:-**

**Lax**  
Stekta legymer, bönor, chilihollandaise, citron & potatiskaka

**Fläskfilé**  
Rödvinbräserverade rotfrukter, bearnaisesås, bakad tomat & potatiskaka

## Vår historia

Välkommen till Gamla Bryggeriet. En gedigen restaurang med anor av det gamla bryggeriet som en gång var aktiv och en del av Norrköpings stad. I detta kvarter har öl bryggs 1857-1972. Fastigheterna byggdes om till bostadshus 1979. Vårt mål är att hedra minnet av bryggeriet och alla som en gång i tiden arbetade här.



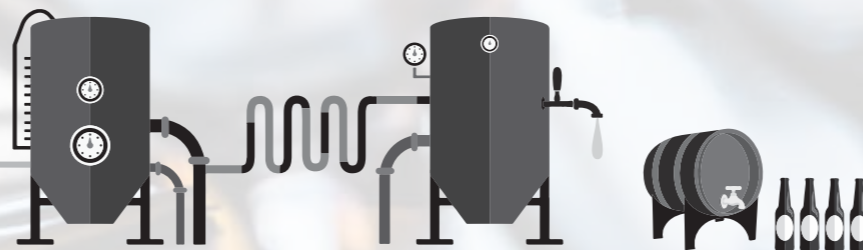
**Året var 1850 och Norrköping är** ett industricentrum i framkant. Längs med Motala ström öppnas flera textilindustrier, den ena större än den andra. Men precis bredvid Bommulsvärfveriet skulle snart en helt annan typ av verksamhet slå upp portarna. Det är här historien om Gamla Bryggeriet börjar – med en tegelklädd fastighet vid Strömmens rand, och en mans dröm om att brygga bayerskt öl.

**På den här tiden kunde Norrköping** stoltsera med att inhysa fyra bryggerier i staden. Ett av dessa ägdes av Johan Erik Blomberg och var ett svagdryckesbryggeri vid Slottsgatan i norr. Men Johan hade, precis som resten av Sverige, börjat intressera sig för en annan dryck – nämligen bayerskt öl. Tillverkningen av detta ölet ställde vissa krav på lokalen, och Johan var tvungen att se sig om efter nya lösningar. Han lät därför upprätta ett bryggeri i särklass mitt i textilindustrins kärna, och kort därefter skulle Johan Erik Blomberg bli den förste att introducera det bayerska ölet i Norrköping.

**Åren gick och bryggeriet växte** – både i personalstyrka och i yta. Vid 1900-talets början slogs det ihop med resterande bryggerier i Norrköping för att bilda Norrköpings Förenade Bryggerier, och sedan dess har både Stockholms Bryggerier och Prippskoncernen tillverkat sitt öl här.

**Ett decennium senare återfinns restaurangen Gamla Bryggeriet** i lokalerna – en anrik pärla vid strömmen. Här blandas dagens delikatesser med traditionella inslag, för att ta tillvara på gamla rötter och värna om det arv som platsen bär med sig. Men ölen ligger oss fortfarande varmt om hjärtat, och självklart kan du alltid avnjuta en härlig bayersk öl hos oss – som ett minne från förr.

Välkomna in till oss för god mat och en resa genom tiden.



Butelj gästred 2011/12  
S. Lundin

Gamla  
**Bryggeriet**  
Restaurang & Bar

# Meny

[www.gamlabrygg.se](http://www.gamlabrygg.se)

011 - 10 30 20

@gamlabryggeriet

Gamla Bryggeriet

## Förrätter

<b>Toast Skagen</b>	129:-
Handpillade räkor, dill, pepparrot & citron Vinförslag: Verdejo   Ölförslag: Blonde	
<b>Bruschetta</b>	109:-
Lufttorkad skinka, tomat, mozzarella & basilikaolja Vin: Garnacha öl: IPA	
<b>Escargot ( ½ Dussin ) 115:- ( 1 Dussin ) 195:-</b>	
Vitlöksgratinerade bourgogne sniglar, persilja & bröd Vin: mousserande öl: veteöl	
<b>Skaldjurscocktail</b>	125:-
Musslor, scampi, kräftstjärtar, sweet chili & bröd Vin: Riesling öl: ljus lager	

## Dessert

<b>Bryggeriets Wiener nougat parfait</b>	119:-
Karameliserad mandelkross, chokladsås & grädde Dryck: Hasselnötslikör/ Baileys	
<b>Friterad camembert</b>	135:-
Hjortronsylt, friterad persilja & vaniljglass Dryck: kroneburg/ muscato di asti	
<b>Minipäron i calvados</b>	109:-
Mintchokladsås, grädde & vaniljglass Dryck: calvados/ päronlikör	
<b>Chokladfondant</b>	125:-
Havre Crunch, hallon coullis & vaniljglass Dryck: mörk rom/ portvin	

## Varmrätter

<b>Hjort</b>	289:-
Rotfrukter, bayersk ölsås, lingon & potatisbaklava Vin: ripasso öl: bayersk öl	
<b>Oxfile</b>	269:-
Rödvinbräserverade rotfrukter, baconlindad sparris, bearnaisesås, bakad tomat & friterad klyftpotatis Vin: tinto fino (tempranillo) öl: Weiss beer	
<b>Fasan</b>	259:-
Rotfrukter, calvadosås, baconkrisp & sötpotatiskaka Vin: Zinfandel/ verdejo öl: ljus lager	
<b>Fläskfile</b>	229:-
Rödvinbräserverade rotfrukter, baconlindad sparris, bearnaisesås, bakad tomat & friterad klyftpotatis Vin: garnacha öl. Ljus lager	
<b>Struts</b>	315:-
Rotfrukter, sparris, viltgräddsås & sötpotatiskaka Vin: verdejo/ Zinfandel öl: IPA/ale	
<b>Torskrygg</b>	255:-
Stekta legymer, bönor, vaniljsmörsås, bakad citron & potatiskaka Vin: chardonnay öl: vete öl	
<b>Lax</b>	229:-
Stekta legymer, bönor, chilihollandaise, bakad citron & potatiskaka Vin: verdejo öl: veteöl	

## Pasta

<b>Medelhavspasta</b>	195:-
Tomat- basilikasås & ett urval av havets läckerheter Vin: verdejo/ Merlot öl: veteöl	
<b>Oxfilepasta</b>	189:-
Mögelostsås, lök, cocktail tomater & persilja Vin: Cabernet sauvignon öl: IPA	

## Hamburgare

<b>Högre 225g ( Svenskt )</b>	209:-
Sallad, tomat, bacon, picklad lök, tryffelmajo, rökig cheddar & friterad klyftpotatis Vin: Merlot öl: lager	
<b>Vildsvin 225g ( Svenskt )</b>	209:-
Sallad, tomat, bacon, picklad lök, tryffelmajo, rökig cheddar & friterad klyftpotatis Vin: ripasso Öl: IPA	
<b>Haloumi 200g</b>	189:-
Sallad, tomat, picklad lök, aioli, olivtapenad & friterad klyftpotatis Vin: Zinfandel/ verdejo öl: ljus lager	

*\*Dom flesta av våra huvudrätter går att få i mindre portioner för barn upp till 12år,  
Vänligen fråga er Servitör/Servitris*

*Vid allergier, vänligen fråga er servitör/servitris  
Please inform your waitress/waiter concerning any food allergies*