

VÅR EGEN ÖL PÅ TAPP

Mango IPA	98:-
<i>IPA 5,8 % Waza Bryggeri</i>	
Winter Street	97:-
<i>Amerikansk IPA 5,9%, Waza Bryggeri</i>	
Orange Ale	96:-
<i>Belgian Ale, 6,3 %, Waza Bryggeri</i>	
Tripel Troubelish	97:-
<i>Belgisk Tripel 8,2%, Waza Bryggeri</i>	
En Lager Till	85:-
<i>Modern lager 5,3% Waza Bryggeri</i>	
Günter Weissbock	97:-
<i>Vetebock 6,6% Waza Bryggeri</i>	
Solera #5 Pinebar Edition	110:-
<i>Sour Ale 5,9 % Waza Bryggeri</i>	
Black on the Foot	97:-
<i>Black IPA 5,7 % Waza Bryggeri</i>	
Fegefeuer	20 cl 70:-
<i>Imperial Stout 13,5% Waza Bryggeri</i>	
Saison de Seigle	98:-
<i>Saison 5,1%, Waza Bryggeri</i>	
Hillbilly Weiss	89:-
<i>Veteöl 4,7 % Elsebub & the Devils/Waza Bryggeri</i>	
Twangza	90:-
<i>Brittish Session IPA, 4,8% Waza Bryggeri</i>	
AltBeer	95:-
<i>Altbier 5,6 % Waza Bryggeri</i>	

SPECIAL

Duvel on Tap	98:-
---------------------	-------------

ÖVRIG ÖL PÅ TAPP

Bernard lager	58:-^{AW} / 65:-^{efter kl 19}
<i>Lager 4,9 % Bernard Family Brewery</i>	(50cl) 75:-
Blanche de Charleroi	97:-
<i>Belgisk veteöl 5,0 %, Brasserie Val de Sambre</i>	
Atomic Torpedo	115:-
<i>Juicy West Coast DIPA 8,2%, Sierra Nevada Brewing</i>	

ÖL PÅ FLASKA

WAZAÖL

Super Saison 11,2 % Waza Bryggeri	150:-
Barley Wine 10,2 % Waza Bryggeri	150:-

TRAPPISTÖL

Achel Blonde 8% ljus trappist	125:-
Achel Bruin 8% mörk trappist	125:-

Chimay Röd 7% amber trappist	105:-
Chimay Vit 8% ljus trappist	105:-
Chimay Blå 9% mörk trappist	115:-

La Trappe Witte 5,5% ljus vete trappist	80:-
La Trappe Blond 6,5% ljus trappist	85:-
La Trappe Dubbel 6,5% mörk trappist	85:-
La Trappe Tripel 8% ljus trappist	90:-
La Trappe Quadrupel 10% amber trappist	105:-
La Trappe Isid'or 7,5% Belgisk ljus trappiest	95:-

Orval 6,2% ljus trappist	110:-
---------------------------------	-------

Rochefort 6 Blond 7,5% ljus trappist	120:-
Rochefort 8 Dubbel 9,2% mörk trappist	130:-
Rochefort 10 Quadrupel 11,3% mörk trappist	150:-
Rochefort Triple extra 8,1 % ljus trappist	140:-

Westmalle Dubbel 7,0% mörk trappist	100:-
Westmalle Tripel 9,5% ljus trappist	115:-
Westmalle Extra 4,8% ljus trappist	90:-

Tynt Meadow 7,4 % engelsk mörk trappiest	115:-
---	-------

Zundert 10 10% mörk trappist	144:-
-------------------------------------	-------

*Westvleteren 6 5,8% blond trappist	395:-
*Westvleteren 8 8% mörk trappist	395:-
*Westvleteren 12 10,2% mörk trappist	395:-

*När munkarna behagar brygga denna öl finns den hos oss

ABBEY

Maredsous 6 Blonde 6,0% ljus abbey	85:-
Maredsous 8 Brune 8,0% mörk abbey	95:-
Maredsous 10 Tripel 10% ljus abbey	120:-
Corsendonk Angus Tripel 7,5% ljus abbey	130:-
Corsendonk Pater Dubbel 6,5% mörk abbey	130:-
Tripel Karmeliet 8,4% ljus abbey	100:-
Grimbergen 6,7% blond abbey	95:-
Grimbergen 6,5% double ambrée	95:-

ALE, VETE- BELGIEN

Duchesse De Bourgogne 6,2% röd ale (oud bruin)	100:-
Abbaye D'aulne Blond 6,0% Blond Ale	120:-
Abbaye D'aulne Brune 6,0 % Brown Ale	120:-
Blance de Charleroi organic 5,0 % Witbier	115:-
Gulden Draak Classic 10,5% dark triple	150:-
Duvel 8,5% ljus ale	95:-
Liefmans Goudenband 8% oud bruin	90:-
Kwak 8,0% amber ale	100:-
St Bernardus ABT12 10% Mörk belgisk quadrupel	150:-
Petrus Tripel 8% Belgisk Tripel	100:-
Petrus Aged Pale 7,3% Pale Sour Ale	115:-

LAMBIC/GUEUZE

Lindemans Cuvée René Oude Gueuze 6,0% spontanjäst	160:- (37,5cl)
2017 Kriek Mariage Parfait 8,0%	180:- (37,5cl)
2017 Gueuze Mariage Parfait 8,0% Spontanjäst	180:- (37,5cl)
2020 Framboise Boon 5,0%	165:- (37,5cl)
Lindemans Apple 4,0% spontanjäst äpple	80:- (25 cl)
Timmermans Framboise 4,0% spontanjäst hallon	80:- (25 cl)
Timmermans Kriek 4,5% spontanjäst körsbär	80:- (25 cl)
Timmermans Pêche 4,0% spontanjäst persika	80:- (25 cl)
Rodenbach Grand Cru 6,0% Flamländsk red ale	115:- (33 cl)
Rodenbach Alexander 6,0% suröl körsbär	130:- (33 cl)

NORDAMERIKANSK ÖL

Péché Mortel 9,5% Imperial Kaffe Stout, Dieu du Ciel	135:-
Été Indien 5,9% Fruktöl Mango, Dieu du Ciel	90:-
Aphrodisiaque 6,5% Kaffe- vanilj Stout, Dieu du Ciel	115:-
Rigor Mortes 10,5% x-tra Strong brown ale, Dieu du Ciel	142:-

ÖVRIGA LÄNDER

Aecht Schlenkerla Rauchbier 5,1% rököl, Tyskland	95:-
Hofbräu Original 5,1% lager, Tyskland	95:-
Weihenstephaner Hefe Weissbier 5,4% veteöl, Tyskland	95:-
Lurudden 8,0%, mörk stark belgisk Ale, Sverige	110:-
Bronsguden 6,5%, Ambrée, Sverige	110:-

BURKÖL

Jamestown 5,5% American IPA, USA	95:-
Halcyon 7,4% Imperial IPA, USA	135:-
Doubleishious 6,8% New England IPA, Sverige	125:-
Mareld 6,3% West Coast IPA, Sverige	125:-

GLUTENFRI

St:Eriks Glutenfri 5,5% American IPA, Sverige	80:-
--	------

ALKOHOLFRI

Ginger Beer Fentimans,	55:- (20 cl)
Bitburger 0.0 Pils , 0,0% Bitburger Braugruppe	68:-
NAPA , 0,5% Sigtuna brygghus,	68:-

KÄLLARÖL STORA FLASKOR (75 CL)

TRAPPISTÖL

La Trappe Isid'or	395:-
<i>7,5% amber trappist</i>	
La Trappe Quadrupel	395:-
<i>10% amber trappist</i>	
Westmalle Dubbel	395:-
<i>7,0% Mörk trappist</i>	
2019 Chimay Blå Grande Réserve	395:-
<i>9 % Belgisk mörk Ale</i>	
Spencer Trappist Imperial Stout	405:-
<i>8,7% Imperial Stout, Spencer brewery</i>	

BELGARE

2017 Cuvée Angélique	265:-
<i>8,3% brown ale, De Glazen Toren</i>	
2015 Gouden Carolus Indulgence	495:-
<i>11,7% whisky infused ale, Het Anker</i>	
Deus Brut des Flandres	375:-
<i>11,5% ljust Champagne-ale, Brouwerij Bosteels</i>	
Five Squared	1695:-
<i>25% mörk strong ale, De Struise</i>	
Oude Geuze	375:-
<i>6% spontanjäst, Brouwerij 3 Fonteinen</i>	
Kwak	295:-
<i>8% Belgisk Ale Blond, Brouwerij Bosteel</i>	
Dood & Verdert	325:-
<i>12,8% Barley wine De Molen</i>	

AMERIKANSK ÖL

Grand Cru <i>10% mörk ale, AleSmith</i>	395:-
Brooklyn Local 1 <i>10% Belgisk ljus Ale, Brooklyn Brewery</i>	395:-
Black Bear XX Stout <i>7,0 % Alamedia Brewing Co</i>	435:-
Aphotic <i>9,5 % Imperial porter, High Water Brewing</i>	350:-
Trip on the Woods <i>11,4 % Qvila Abbey Ale, Sierra Nevada</i>	625:-

ÖVRIGA LÄNDER

2018 Whinter Special <i>9% Mörk Ale Nyckelbydal, Sverige</i>	325:-
Unibrouee 15 2006 <i>10% Unibrouee, Canada</i>	825:-
Utopia Limited 2009 Edition <i>Ca 27% Barrel aged strong ale, Samuel Adams</i>	8800:-

ÖL STÖRRE FLASKOR

Gulden Draak (150 cl) <i>10,5 % mörk ale</i>	700:-
--	--------------