

# GUEST BREW MENU

3.10.2007 KLO 17:30 ALKAEN

1. Savustettua tonnikalaa tonnikalakastikkeen, gratinoidun tomaatin & salaatin kera.

NØGNE Ø SAISON 6,5 % Meripihkanruskea, täyteläinen, yrttinen, aromikas, voimakkaasti humaloitu ale

2. Rapukeitto grillattujen kampsimpukoiden kera.

PLEVAN VEHNÄ 5 % Kevyesti humaloitu, voimakkaasti hedelmäinen ja neilikkamainen, aavistus banaanimaisuutta.

3. Basilikamarinoitua merikrottia katkarapurisoton ja inkiväärivaahdon kera.

PLEVNAN SEVERIN EXTRA I.P.A 5,9 % Terävästi humaloitu jenkkityylinen Indian Pale Ale

4. Ankanrintaa sieniviilokin kera ja persiljajuuripyrettä tryffelikuorrutuksella.

NØGNE Ø # 100 Double Imperial IPA 10 % meripihkan värinen makeahko ja maltainen 100:n keiton juhlaolut

5. Suklaakakkua & kirsikoita

NØGNE Ø Dark Horizon First Edition 16 % musta Imperial Stout viinimäisiä piirteitä omaava olut johon mm. lisätty kolumbialaista kahvia, sokeri Mauritiukselta, maltaat Englannista, humalat jenkeistä....

Sekä

PLEVNAN STOUT 7 % irlantilaistyyppinen dry stout, oluessa kermanen vahto ja täyteläinen maku.

Ainutlaatuinen viiden ruokalajin illallinen

Sisältäen 6 kpl oluita à 0,1 l. 60 e / hlö

Tapahtumassa mukana [www.novovin.com](http://www.novovin.com)