

På Aarhus Street Food vælter det med madboder. Til maden hører sig godt drikke, og det klarer Ølbaren for dig. Fokus ligger naturligt nok på øl. Men ikke bare de gængse. Her er kvalitetsøl, og der skiftes løbende ud på hannerne, så der altid er noget nyt at prøve.

Går du op i øl, er det Ølbaren, du skal gå til, når øllen skal passe til maden. Der er åbent alle ugens dage.

Øl og drikke

Udvalget er stort, varieret og spændende hos Ølbaren. Her er noget for enhver smag og indenfor forskellige genrer. Hele 30 øl på hane har Ølbaren at vælge imellem.

På hylderne har Ølbaren mere end 140 forskellige specialøl. Du kan helt sikkert finde en øl, du kan lide, og som passer til den mad, du har udset dig.

Vælg mellem flaske- og dåseøl, ipa, fadøl, hvede/weissbier, belgisk, sour og saison, mørkt, brown ale, new england ipa, pale ale, stout samt pilsner/lager. Er du ikke til alkohol og øl, er det også andet at slukke tørsten med hos Ølbaren.

Her er sodavand, vand, cider, alkoholfri drikke.

Betjeningen

Øl til maden er godt. Men hvad skal du vælge? Bartenderne i Ølbaren står klar til at hjælpe og rådgiver gerne. Er du i tvivl, kan du få en lille smagsprøve, inden du bestiller din øl.

Hvordan er stemningen her?

Aarhus Street Food kan noget helt særligt. Her samles alle typer af mennesker i alle aldre. Maden indbyder også til at hele familien samles på tværs af generationer, eller venner hygger sig over lidt mad og en omgang øl.

Der er en løssluppen stemning, uanset om du tager plads ved langbordene i den store hal eller finder dig en plads i en af krogene udenfor.

Prisniveau

Det er fair priser for øl. Der er 0,5 l. i en fadøl. Flere steder er et fyldt glas kun på 0,4 l., så her får du noget for pengene. Til frokost er der øl på tilbud. I skrivende

stund er det Brewdog Punk Ipa, der koster 40 kr..

De fleste øl koster mellem 50 og 55 kr.. Trappistes Rochefort 10 og Chimay Bleue løber op i 65 kr., det samme som de 600 ml., som Sweet Georgia Brown og Black Monster koster.