

EIN ØL AT NJÓTA

Rúsdrekkasöla Landsins hefur nú loyvi at innflyta og selja øl yvir 5,8%. Í hesum sambandi hava vit gjørt hendan faldara, ið ljúsur tær øl yvir 5,8%, sum vit fyríbils hava valt at hava í úrvalinum.

Talan er um 11 útlenskar og 4 føroyskar øl.

Eftirsum tær flestu eru sonevndar Trappist øl, fara vit her at ljúsa Trappist øl.

Ein Trappistur er ein katólskur munkur, og starvar hetta munkaslag upprunaliga úr Fraklandi frá 1098.

Munkarnir livdu eftir strangum kleysturreglum, og gerandisdagurin varð býttur upp í arbeiðið, lestur og meditatión.

Men tað var ikki fyrr enn í 1892 at Trappist munkaslagið varð viðurkent sum sjálvstøðugt, og liva hesir munkar enn í dag undir strangum kleysturreglum.

Arbeiðið í Trappistkleystrunum inniheldur nógv ymiskt, so sum matgerð, urtagarósarbeiði, reingerð, landbúnaðararbeiði og viðlíkahald av kleystrunum. Teir framleiða eisini ymiskt, so sum breyð, kókur, smør, ost – og onkustaðir eisini øl.

Herav navnið Trappist øl.

Fyri at fáa heiti Trappist øl, skal ølin bryggjast á økjunum hjá kleystrunum

undir neyvum eftirliti av munkunum.

Í dag eru 7 Trappist kleystur, ið hava loyvi at bryggja Trappist øl.

6 eru í Belgia og 1 er í Hollandi

Inntøkurnar av ølframleiðsluni fara fyrri tað mesta til vælgerandi endamál.

Trappist øl hava eitt sekshúrnað, hexagonalt frámerki.

Trappist øl er eitt vart øl slag.

Trappist øl er yvirgerað øl við einum alkoholprosentíð millum 7,0% og 11,3% Loynidómurin sigst liggja í serligu ger sløgnum, sum hesi kleystur hava framleitt.

MUNUR ER Á TRAPPIST ØLUNUM

Smakkurin kann verða fruktríkur og verða merktur av malt, sjokolátu ella karamell.

Summi eru lættari og fruktríkar enn onnur, men flestu teirra hava tó góða fyllu og bleytan smakk.

Trappist øl er sum oftast ófiltrerað og eftirgerar á flösku, ið ger at ølin búnar og broytir smakk við tíðini.



LEFFE BLONDE

6,6% – 33 CL FLÖSKA



Belgia

Yvirgerað Abbey Ale.

Ljósan og gyltan lit.

Angar m.a. av frukt, krydd, nelliku og banan.

Søtligan fruktsmakk við góðari fyllu og nakað av beiskeleika.

Hóskar til m.a. súrsøtar rættir, roykta skinku og hvítan fisk.

Góð byrjan til tey, ið vilja nema kunnleika til kleysturøl úr Belgia.

Borðreiðast við 6-9 °C.

KOSTNAÐUR
20,00

LEFFE BRUNE

6,5% – 33 CL FLÖSKA



Belgia

Yvirgerað Abbey Ale.

Gyltan lit.

Angar m.a. av ristaðum malti, frukt, krydd, karamell og putursukur.

Søtligan og bleytan smakk av malti við góðari fyllu og nakað av turrum beiskeleika.

Hóskar til m.a. oksasteik ella miðal kraftigar grýturættir, grundaðar á róma.

Góð byrjan til tey, ið vilja nema kunnleika til kleysturøl úr Belgia.

Borðreiðast við 7-10 °C.

KOSTNAÐUR
20,00

CARLSBERG ELEPHANT

7,2% – 33 CL BLIKK / 6 PK.



Danmark

Sterkur pilsnari – Bock.

Ljósan og gyltan lit.

Angar m.a. av frukt og kryddi.

Smakkur er fruktríkur við nakað av karamell og krydd. Góða fyllu og miðal og turrar beiskeleika.

Hóskar til kraftigar rættir, so sum kraftigar súpanir, grýturættir og steikta dunnu.

Borðreiðast við 5-8 °C.

KOSTNAÐUR
6 Blikk 93,00

Ein øl at njóta



FORVAPRENT | SVANAMERKTUR PRENTLUTUR 541 705





OKKARA TRÓNDUR
7,6% – 33 CL FLØSKA/
BLIKK Í 6 PK.



Sterk bjór.
Ljósan ravgyltan lit.
Angar m.a. av frukt, krydd, humlu og blómum.
Sterkan og kraftmiklan smakk við nakað av frukt og sötleika.

Góða fyllu og stóran beiskleika.
Hóskar til ymsar kraftmiklar rættir, myrkt kjøt og ost.

Borðreiðast við 5-8 °C.

KOSTNAÐUR
Fløska 6 Blikk
15,50
93,00

OKKARA PORTARI
7,9% – 33 CL FLØSKA



Stout.
Angar m.a. av malt og karamell.
Smakkur er eisini merktur av malt, lakress og karamell.
Góða fyllu og miðal beiskleika.

Hóskar til sjokoláta- og rómagrunðaðar desertir og til sötan mat annars.

Borðreiðast við 8-10 °C.

KOSTNAÐUR
17,00

FØROYA BJÓR TRIPPLE RAM
8,5% – 33 CL FLØSKA



Sterk bjór – Bjór Trævetur.
Myrkan ravgyltan lit.
Angar m.a. av malt, karamell og frukt.
Aromatiskan og vinøsán smakk við malt og nakað av humlu.
Miðal fyllu og miðal beiskleika.

Hóskar til kraftigar og steiktur rættir, so sum myrkt kjøt, steik ella vilt.

Kann goymast myrkt og kalt leingi, og broytir tá smakk.

Borðreiðast við 8 °C.

KOSTNAÐUR
20,00

FØROYA BJÓR GOLDEN RAM
10% – 33 CL FLØSKA



Sterkur Veðrur – Gyltur Veðrur.
Gyltan lit.
Frískligan anga av m.a. frukt og malt.
Frískan, fruktkendan og vinøsán smakk.
Miðal fyllu og miðal beiskleika.

Hóskar til laks, kalva og ljóst kjøt – ella til ostaborð.

Kann goymast leingi og broytist til meira vínkendan smakk.

Borðreiðast við 5-8 °C.

KOSTNAÐUR
22,50

CHIMAY REYÐ
7,0% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Dubbel.
Gyltan lit.
Angar m.a. av frukt, ber, malt og nakað av karamell.
Turriligan og fruktkendan smakk við nakað av malt, humlu og søtmu.

Miðal fylla og miðal beiskleika.
Hóskar til m.a. neytakjøt og villini djór.

Borðreiðast við 10 °C.

KOSTNAÐUR
24,00

CHIMAY HVÍT
8,0% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Tripel.
Ljósan gyltan lit.
Angar m.a. av humlu og frukt.
Turran, bleytan og frískligan smakk við humlu. Lætt kryddaður við nakað av súru.

Miðal fylla og miðal beiskleika.
Hóskar sum fordrykkur ella til ljósar kjøtrættir, fisk og skeljadjór.

Borðreiðast við 8 °C.

KOSTNAÐUR
26,00

CHIMAY BLÁ
9,0% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl.
Myrkan brúnligan lit.
Angar m.a. av krydd, malt og frukt.
Hálvturran, kraftigan og bleytan smakk við malt, krydd og myrkum berum.

Góða fyllu og miðal beiskleika.
Hóskar til ymsar ostar.

Borðreiðast við 12-14 °C.

KOSTNAÐUR
28,00

LA TRAPPE DUBBEL
7,0% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Dubbel.
Myrkan reyðbrúnan lit.
Angar m.a. av frukt, malt, appilsin og karamell.
Frískligan og fruktkendan smakk við nakað av súru og sjokolátu.

Góða fyllu og miðal beiskleika.
Hóskar til m.a. dunnu og fleskasteik við appilsinsós.

Borðreiðast við 10-12 °C.

KOSTNAÐUR
22,00

LA TRAPPE QUADRUPEL
10,0% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Tripel – sterk ale.
Myrkan reyðbrúnan lit.
Angar m.a. av citrus, súreplum, aprikos, karamell og malt.
Bleytan og søtligan smakk við malt, frukt og nakað av krydd.

Góða fyllu og miðal beiskleika.
Hóskar til ymsar kryddaðar rættir og ost.

Borðreiðast við 10-12 °C.

KOSTNAÐUR
25,00

ROCHEFORT 6
7,5% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Dubbel.
Gyltan lit.
Angar m.a. av frukt, malt, ger og krydd.
Smakkur er bleytur og merktur av frukt, ber, sjokolátu og malt.

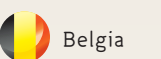
Miðal fylla og miðal beiskleika.
Hóskar m.a. til villini djór, miðal kryddaðar kjøtrættir og ost.

Tann lættasta av Rochefort ølunum.

Borðreiðast við 10 °C.

KOSTNAÐUR
27,00

ROCHEFORT 8
9,2% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl – Tripel.
Myrkan brúnan lit.
Angar m.a. av humlu, malt, citrus, sjokolátu og frukt.
Góð javnvág millum tað søta og beiska.

Smakkur er merktur av humlu og er kryddaður við m.a. kaffi, sjokolátu og frukt.
Góða fyllu og miðal beiskleika.

Hóskar m.a. til villini djór, kryddaðar kjøtrættir, steikta dunnu, gás og ost. Ella til sjokolátu.

Borðreiðast við 10-12 °C.

KOSTNAÐUR
31,00

ROCHEFORT 10
11,3% – 33 CL FLØSKA



Yvirgerað Ale – Trappist øl.
Myrkan lit.
Angar m.a. av malt, kaffi, sjokolátu og nakað av karamell og frukt.
Smakkur er bleytur og er merktur av brendum malti, karamell, kaffi, tubbakki, frukt og sjokolátu.

Stóra fyllu og miðal beiskleika.
Kryddaðan eftirsmakk.

Hóskar til flest allar sjoklárættir.

Borðreiðast við 12-14 °C.

KOSTNAÐUR
39,00