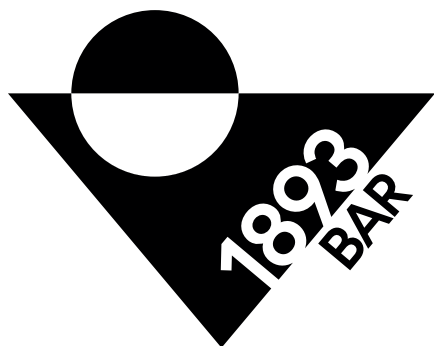




Ø L



# ICONIC ECOLOGICAL BEER

Hurtigruten og Macks Ølbryggeri har jobbet sammen i over 130 år. Vårt felles mål er å utvikle og skape den beste opplevelsen for passasjerer og kunder, dette driver selskapene fremover og gjør partnerskapet sterkt.

Samarbeidet mellom Norges stolteste flåte og Norges største norskeide bryggeri, er i stadig utvikling. Gjestene til Hurtigruten har forventninger om høy kvalitet, noe som begge selskapene tar på stort alvor.

Som en naturlig del av vårt felles mål om å skape «the perfect serve» feires det lange samarbeidet ved å brygge et 100 % økologisk øl, gjort på krystallklart naturlig arktisk vann. Dette for å gi gjestene et øl med unik karakter, kvalitet og smak. Noe du forventer når du reiser med skipene langs kysten av Norge.

## **Iconic Organic IPA** Økologisk Ipa 6%, 33 cl Fatøl



En økologisk IPA, som vi har lagt ned mye kjærlighet i. Vi har brukt førsteklasse økologiske ingredienser og toppet det hele ved å tilsette nitrogen i stedet for ren CO2. Derav navnet på denne øltypen - Nitrogen IPA. [ G (BYGG) ]



Økosymbol fremhever drinker laget med bærekraftige ingredienser, som støtter en grønnere planet.

# MACK

TROMSØ, 69° NORD

Macks Ølbryggeri er verdens nordligste bryggeri. Bryggeriet ble grunnlagt i 1877 av Ludwig Markus Mack, og er det fjerde største bryggeriet i Norge, og antakelig en av de sterkeste merkevarene fra Nord-Norge. Bryggeriets hovedproduksjon ligger i Nordkjosbotn, rundt 70 km fra Tromsø. Macks historiske lokaler i Tromsø huser administrasjonen,

ølbutikken Kjeller 5, den legendariske puben Ølhallen, med Europas lengste tappebro og Mack mikrobryggeri.

**Morsomme fakta:** Macks «Isbjørn» og «Arctic Beer» var de første ølsortene som kom seg både til Nordpolen (1981) og Sydpolen (1990)!

## **Arctic Beer** Lager 4,5%, 33 cl Fatøl

---

Arctic Beer er et lyst og lett øl med gullgul farge og en frisk aroma av blomster, malt og humle. Her bys det også på tett skum og en avslutning med balansert bitterhet..

[ G (BYGG) ]

## **Isbjørn Lite** Lager 4.5%, 33 cl

---

Isbjørn Lite brygges på en oppskrift med mindre malt enn vanlig Isbjørn. Derfor har ølet et lavere innhold av kalorier. Isbjørn Lite har 70 prosent mindre karbohydrater og 30 prosent mindre sukker enn vanlig Isbjørn, men smaken er den samme. Dette ølet er glutenfritt.

## **Isbjørn Lite Free** Lager 0.0% (Alkoholfri øl), 33 cl

---

Isbjørn Lite Free er en ren og frisk alkoholfri pilsner. Den har lav sødme og godt balansert bitterhet av tysk humle. Isbjørn Lite Free er glutenfri.

### **Arctic Beer** Lager 4.5%, 33 cl

---

Arctic Beer er den perfekte tørsteslukker. Dette er et lyst og lett øl med gullgul farge og en frisk aroma av blomster, malt og humle.

[ G (BYGG) ]

### **Mack Bayer** Bayer 4,5%, 33 cl Fatøl

---

Mack Bayer brygges med mange typer mørk malt. Ølet har noe sødme og er fyldig, med et hint av humle. Mack Bayer har en mild bitterhet i avslutningen.

[ G (BYGG) ]

### **Haakon** Lager 4.5%, 33 cl

---

Mack Haakon har en mørk, gylden farge. Ølet er fyldig og aromatisk. Smaken er ren, med godt skum, friskhet og en mild bitterhet i avslutningen. [ G (BYGG) ]

### **Isbjørn Cider Pæresus** 4.5%, 33 cl

---

En forfriskede alkoholholdig cider av ekte frukt-juice og rent vann, med smak av pære. Smaken er mild, med en perfekt balanse mellom søtt og fruktig. Kombinasjonen av rent arktisk vann, og fruktjuicer, gir Mack Cider en forfriskende og naturlig smak. Mack Cider har et lavt mineralinnhold og ingen salt, noe som gir cideren en behagelig sødme og en rik fruktig smak. [ SU ]

# BÅDIN

BODØ, 67° NORD

Bådin ble stiftet 2012 av 6 kompiser med lidenskap for godt øl. Med fokus på balanserte øl inspirert av belgiske og amerikanske stiler, har bryggeriet gjort seg bemerket nasjonalt. Med en klar lokal tilnærming på alt de gjør, både når det gjelder navn på øl, profilering utad og samarbeid med lokale partnere, har de satt Bodø på kartet når det gjelder godt håndverksøl.

Øl er kultur, og her får dere smaken av norsk kystkultur. Grunnvisjonen til Bådin er å ta steg for steg, og bygge kvalitet fra bunnen av. Både for å skape kvalitetsprodukter, men også for å skape innovasjon og

arbeids-plasser i nord. Bådin tar også stadig nye steg for å operere så miljøvennlig og bærekraftig som mulig. Kornet de bruker blir til dyremat på gårder i nærområdet, og all emballasje er fullt resirkulerbar.

Fra den spede start med dugnadsarbeid og hele veien til profesjonell bryggeridrift, har de etterstrebet å gjøre ting ordentlig innenfor alle aspekter ved driften. Med stolthet til godt håndverk, og til byen og landsdelen, er gjengen i Bådin stadig på søken etter nye gode smaker.

## Bådin Hurtigruten Seaweed Lager

Langs den nordnorske kysten, der havet møter himmelen, vokser en skatt under bølgene – tare. I samarbeid med Hurtigruten har Bådin Bryggeri skapt en øl som fanger essensen av havet, brygget med tare fra Salten Algae og formet av kystens rå skjønnhet.

En Smak av Havet,  
En Hyllest til Kysten  
Med en lett saltmineralitet og et hint av umami bærer denne lageren smaken av havbrisen. Taren, dyrket i de klare arktiske farvann, er ikke bare en smaksforsterker, men også

en bærekraftig ressurs som vokser fritt uten ferskvann, jord eller gjødsel – en naturlig gave fra havet.

Salten Algae – Fremtidens Havbruk  
I de dype, rene fjordene i nord vokser taren sakte, næret av tidevannet. Med bærekraft som kjerne dyrker Salten Algae en råvare som ikke bare ivaretar naturen, men også hever smaken av våre produkter. Gjennom dette samarbeidet forener vi tradisjon og innovasjon, historie og fremtid. En hyllest til kysten, brygget med respekt for naturen – en ekte smak av nord.

### **Bådin Hurtigruten Pale Ale** *Pale Ale 4.7%, 33 cl*

---

I samarbeid med Bådin bryggeri fra Bodø har vi brygget Hurtigruten Pale Ale. En lys og leskende glutenfri pale ale, med behagelig sødme og friske, fruktige humletoner. Balansert og matvennlig, og passer til de aller fleste retter.

### **Bådin Bodeux - Blanche** *Bodeux Blanche 4,7% 33 cl*

---

Lett og forfriskende hveteøl, med friske toner av sitrus og urter. En øl til den nordnorske solveggen. [ G (BYGG, HVETE) ]

### **Bådin Saison Larsen** *Saison 6,5% 33 cl*

---

Saison Larsen er en frisk og krydret saison inspirert av belgisk/fransk byggetradisjon, og vinner av dobbelt gull i European Beer. [ G (BYGG, HETE, HAVRE) ]

### **Bådin Hurtigruten Seaweed Lager** *Seaweed Lager 4,7% 33 cl*

---

Frisk som en kystbris, med florale og maritime noter som danser i duften. Smaken er balansert og ren – et streif av salt, en myk maltbase og en avslutning som er tørr og elegant som svaberget etter en solfylt dag. En perfekt følgesvenn til sjømat, eller en stille stund med havet som selskap. [ G (BYGG) ]

# LOFOTPILS

SVOLVÆR, 68° NORD

Lofotpils er et norsk bryggeri med produksjonsbase i Svolvær i vakre Lofoten. Selskapet ble etablert høsten 2006. De har investert i nybygde, førsteklasses lokaler med profesjonelt utstyr fra Tyskland og Italia. I tillegg til dette, har alle bryggeriets ansatte blitt sertifisert som Ølkelner fra Norsk Vinfagskole i Oslo. Bryggeriet ligger i et av verdens vakreste naturområder, og området er et av Norges mest uberørte og populære villmarks-områder. Nærheten til rå og ren natur, dramatiske fjell, hav og masse vær, kombinert med midnattssol om sommeren og nordlys om vinteren gir rom for opplevelser og moder Jord er alltid til stede.

Det er ikke rart at turister som har vært her, ofte ønsker å komme tilbake. Lofotpils lages først og fremst av friskt vann fra Lofotfjellene, og bryggeriet fokuserer på «Smaken av Lofoten». De mener at den rene smaken kommer best frem i form av øl brygget etter tysk tradisjon, og å basere produksjonen på ingenting annet enn det friske vannet i Lofoten.

I tillegg samarbeider bryggeriet med lokale bønder som produserer noen av de andre essensielle råmaterialene, som malt, humle og krydder.

### **Lofotpils** *Pilsner 4.7% 33 cl Fatøl*

---

Lofotpils er signaturølet til Lofotpils bryggeri i Svolvær. Som den originale pilsneren satte dette ølet tonen for bryggeriets etterfølgende øltyper - alle skarpe, rene og sterkt påvirket av vannet de er brygget fra. Lofotpils er kremaktig med god fylde og aroma, og en antydning av gjær og brød. Avslutningen er lett bitter, tørr og delikat, som et resultat av det fantastiske vannet fra fjellene i Lofoten. Lofotpils Pilsner passer til flere anledninger, enten i kombinasjon med ulike typer mat, eller som ren tørsteslukker i selskap med gode venner. [ G (BYGG, HVETE) ]

### **Kystens Pilsner Hurtigruten Lager** *Lager 4,7% , 33 cl*

---

Eksklusivt for Hurtigruten – Lofotpils produserer en pils for Hurtigruten. Ølet er kremaktig. En noe bitter pils med god fylde og aroma, og en antydning av gjær og brød. [ G (BYGG, HVETE) ]

### **Trollfjord** *Pilsner 4,7%, 33 cl*

---

Trollfjord er en lys og frisk pils som er laget på vann fra den kjente Trollfjorden, som en hyllest til nordnorsk natur og dens dramatikk. Ølet har en antydning av fersk humle med mild bitterhet. Pilsen er smakfull og leskende. Flaskens etikett prydes av Kaare Espolin Johnsons sitt kunstverk som tolker fred og fortrolighet etter det dramatiske Trollfjordslaget. Etiketten er signert med Espolin Johnsons unike håndskrift. [ G (BYGG, HVETE) ]

# KINN BRYGGERI

FLORØ, 61° NORD

Kinn Bryggeri startet opp i 2009 i Florø, en liten by på vestkysten av Norge.

Bryggerimester og grunnlegger, Espen Lothe, startet som hjemmebrygger i ung alder. Han utdannet seg til biolog og jobbet som lærer en del år, før han fant ut at han ville starte eget bryggeri der drivkraften og mottoet "Vi gjær det på gamlemåten" var utgangspunktet. Gamle håndverksteknikker som flaske-modning og åpen gjæring er viktige prinsipper for bryggeriet. Ingen av ølene er filtrert eller pasteurisert for å bevare mest mulig av den naturlige smaken i råvarene.

Bryggeriet produserer hovedsakelig øl i engelsk og belgisk stil, samt ei rekke sesongvarianter av ulike typer gjennom året. De unike og fargerike etikettene med målmannen Ivar Aasen som frontfigur setter bryggeriet på kartet, og skiller seg ut i mengden.

Bryggeriet sitt kompromissløse fokus på kvalitet, tradisjon og håndverk er kvalitetene som gjør ølene til Kinn Bryggeri unik.

# SVALBARD BRYGGERI

LONGYEARBYEN 78° NORD

Inspirert av nordlysets lekende dans over himmelen og polfarenes pågangsmot gjennom generasjoner, brygges et øl fra 2000 år gamle isbreer. Et manifest over arktisk tilhørighet og utforskertrang, et levende bevis at det umulige fortsatt er mulig.

Grunnleggerne av Svalbard Bryggeri – Robert og Anne Grete Johansen – hadde en drøm om å dele det arktiske med resten av verden. Hva er vel mer naturlig enn å samle opplevelsen i et ekte arktisk øl – som skapt for å deles.

### **Kinn Vestkyst** *IPA 7%, 33 cl*

---

Vestkyst er en så kraftig humle øl at de fine, fruktige smaksnyansene fra den åpne gjæringa blir mer kamuflerte. Maltblandingen av pale ale malt og to sorter karamellmalt er viktige for å balansere humlen. All humle blir tilsatt siste halvtimen av kokingen, noe som løfter smak og aroma på ølet. [ G (BYGG, HVETE) ]

### **Kinn Pilegrim Pale Ale** *4.5%, 33 cl*

---

Pilegrim er en lys og frisk engelsk bitter med tydelig bitterhet og frisk humlearoma. Brygget med tradisjonelle engelske humlesorter og et hint av sitrus. Glutenfritt.

### **Spitsbergen Dark Season** *Brown Ale 6.5%, 33 cl*

---

Den beroligende lettelse som oppkommer av en ny solnedgang etter en sommer full av det uendelige dagslyset er inspirasjonen til denne Brown Ale. Ølet er også en hylling til den årlige Blues-festivalen med samme navn. Balansen mellom dyp karamell og lett fruktighet er perfekt for en kald svalbardhøst. [ G (BYGG) ]

### **Spitsbergen Stout** *Stout 7%, 33 cl*

---

Mørkt overgjæret øl. Innhold av sjokolademalt gir farge og smaker av kaffe og mørk sjokolade. Tradisjonelt den sterkeste (stoutest) porter, foretrukket av havnearbeidere i det 19. århundres England. I dag oppfattet mer som mørkt enn bare sterkt. [ G (BYGG) ]

