

**KUP 6 PIW
I ZGARNIŃ
-15%***



***Kup 6 piw z promocyjnej oferty kraftów,
a otrzymasz 15% rabatu na te produkty i ekologiczne nosidełko.**

Szczegóły w regulaminie dostępnym w salonach Al. Capone i na stronie:

www.alejcapone.pl



Browar Błonie to miejsce, w którym natura spotyka się z nowoczesnością, a pasja z doświadczeniem. W naszym browarze usytuowanym w sąsiedztwie Kampinoskiego Parku Narodowego powstają jedne z najlepszych rzemieślniczych i regionalnych piw w Polsce.

Rzemieślnicze Tradycje

ESTEBAN APA

STYL: MARACUYA APA

Bazą do jego powstania jest flagowe APA Zissou, czyli piwo górnej fermentacji chmielone na zimno amerykańskimi odmianami chmielu - z wyczuwalnymi nutami cytrusów oraz owoców tropikalnych. Wyróżnikiem jest dodatek soku z marakui.

Cechy: owocowe, lekko kwaskowe, orzeźwiające		
Alk.: 4,7%	Ekst.: 12,0 BLG	Podawać w temp - 6-8 stopni
Chmiele: Chinook, Simcoe		
Foodpairing: owocowe sałatki, ciasta, lekkie przekąski		

ESTEBAN APA, butelka, 13,98 zł / 1l





JUNGLE IPA, butelka, 13,98 zł / 1l

JUNGLE IPA

STYL: IPA

Charakteryzuje się aromatem orientalnych przypraw, żywicy, cytrusów oraz dojrzałych owoców mango. Chmielona na zimno amerykańskimi odmianami chmielu.

Cechy: aromatyczne, cytrusowe, chmielowe, goryczkowe		
Alk.: 6,0%	Ekst.: 15,0 BLG	Podawać w temp - 6-8 stopni
Chmiele: Cascade, Mosaic, Simcoe, Cennntenial		
Foodpairing: kuchnia meksykańska, steaki, dziczyzna		

ZISSOU

STYL: APA

Piwo górnej fermentacji chmielone na zimno amerykańskimi odmianami chmielu - z wyczuwalnymi nutami cytrusów oraz owoców tropikalnych.

Cechy: lekkie, rześkie, aromatyczne, chmielowe, cytrusowe		
Alk.: 5,0%	Ekst.: 12,0 BLG	Podawać w temp - 6-8 stopni
Chmiele: Mosaic, Simcoe, Citra		
Foodpairing: hamburger, mięsa z grilla, ryby i owoce morza		

ZISSOU APA, butelka, 13,98 zł / 1l





BROKREACJA

BROWAR RZEMIEŚNICZY

Browar rzemieślniczy rodem z Krakowa, działający na rynku od 2015 roku. Od samego początku postawiliśmy na wysokiej klasy piwa oraz niebanalne grafiki, które przykuwają wzrok na półkach. Jesteśmy znani z doskonałych piw mocnych, wędzonych, leżakowanych w beczkach oraz podkręcanych nieoczywistymi dodatkami. Zdobywamy także uznanie za piwa chmielowe, szczególnie te puszkowane, które łączą fenomenalne opakowanie i pyszne wnętrze. Naszą jakość potwierdzają liczne nagrody w konkursach krajowych i zagranicznych. Wasze zdrowie!

NEWT EYE

STYL: DDH HAZY IPA

Orzeźwiające jasne i mętne piwo o bardzo intensywnym aromacie cytrusów i owoców egzotycznych. Pomarańcza, limonka i marakuja to efekt użycia dwóch nowofalowych odmian chmielu: Citra i Trident. W smaku Newt Eye jest jednocześnie gładkie i kremowe za sprawą płatków owsiany, łudząco słodkie ze względu na dobór chmielu i zasypu, ale też lekko gorzkie, by podbić paletę smaków.

Cechy: cytrusowe, gładkie, słodkie, kremowe		
Alk.: 5,8 %	Ekst.: 15,0 BLG	Podawać w temp - 8-12 stopni C
Chmiele: Citra i Trident		Hop Rate 20 g/l
Foodpairing: sałatki owocowe, jasne mięso		

NEWT EYE, puszka, 23,98 zł / 1l



11⁹⁹

500 ml

THE BLADE

DDH HAZY IPA

THE BLADE, puszka, 23,98 zł / 1l

THE BLADE

STYL: DDH HAZY IPA

Lekkie, rześkie i bardzo gładkie jasne mętne piwo, którego głównym bohaterem jest chmiel Nelson Sauvín. Ta nowozelandzka odmiana oferuje fenomenalny zapach kojarzący się z białym winem, co jeszcze podbija wrażenie orzeźwienia i zwiewności. Towarzyszy mu chmiel Lemondrop, który kusi delikatnymi akcentami cytryn, pomarańczy i grejpfrutów. Tekstura The Blade jest gładka, kremowa, puszysta, przez co świetnie komponuje się z subtelną słodyczą i przyjemnie zaznaczoną goryczką.

Cechy: lekkie, rześkie, kremowe, puszyste

Alk.: 5,8 %

Ekst.: 15,0 BLG

Podawać w temp -
8-12 stopni C

Chmiele: Nelson Sauvín, Lemondrop

Hop Rate 20 g/l

Foodpairing: lekkie, owocowe desery

STREAM

STYL: DDH HAZY IPA

Odświeżające, lekkie jasne i mętne piwo, w którym królują nowofalowe i eksperymentalne chmiele z USA, kuszące niespotykanym dotąd w piwie chmielowym połączeniem aromatów. O ile wnoszone przez Lotus owoce cytrusowe i egzotyczne są znane fanom piwa rzemieślniczego, o tyle zapach odmiany Exp #09326 zachwyca oryginalną nutą truskawkowego shake'a. Stream jest gładki, zdradliwie słodki, ale skontrowany przyjemną goryczką.

Cechy: lekkie, jasne, słodkie, z przyjemną goryczką

Alk.: 5,7 %

Ekst.: 15,0 BLG

Podawać w temp -
8-12 stopni C

Chmiele: Lotus, Exp #09326

Hop Rate 21 g/l

Foodpairing: lekkie, owocowe desery

STREAM, puszka, 23,98 zł / 1l

11⁹⁹

500 ml

STREAM

DDH HAZY IPA



Znacie znaczenie słowa Harpagan?
Naszym zdaniem to człowiek pełen
energii oraz pozytywnego nastawienia
do świata, którego otacza delikatna
aura szaleństwa...

Tadam!

Witamy w naszym świecie.

EZOTERYCZNE SZUWARY PINOT NOIR BA

STYL: CHERRY IMPERIAL BALTIC PORTER BARREL AGED

Wytrawny, złożony imperialny porter z nutami wiśni
i podrasowany beczką po czerwonym winie. Jest
palony, pełny, przyjemny i ... nie jest słodki!

Cechy: moc: 4, goryczka: 3, słodycz: 2		
Alk.: 9,5%	Ekst.: 24,0 BLG	Podawać w temp - 12 stopni
Chmiele: Marynka		
Foodpairing: wołowina wellington, pierś kaczki z sosem z wiśni i porto, tarta z leśnymi grzybami, tiramisu		

EZOTERYCZNE SZUWARY,
butelka, 66,64 zł / 1l





MIZIANIE MAMUTA

STYL: AIPA

Od początku zależało nam by to piwo było wyjątkowo pijalne. By móc usiąść w domowym zaciszu z przyjaciółmi, bądź spotkać się ze znajomymi w pubie i wypić z przyjemnością kilka pint tego piwa. Bogaty chmielowy aromat i pełny smak tylko do tego zachęcają.

MIZIANIE MAMUTA, butelka, 19,98 zł / 1l

Cechy: moc: 3, gorycz: 3, słodycz: 1		
Alk.: 5,6%	Ekst.: 15,0 BLG	Podawać w temp - 10 stopni
Chmiele: Citra®, Cascade, Mosaic®, Calypso, Centennial i Amarillo		
Foodpairing: Solidny kawał steka, Pizza pepperoni, Falafel, sorbet cytrusowy		

CHUPACABRA CMENTARNA

STYL: DDH NEDIPA

Przed Wami podwójny New England, do którego dorzuciliśmy sporą dawkę Citry®, Straty, Mosaica®, Cascade'a i Centeniala! Łącznie 15 g/l - nie przytłaczająco, bez hopburnu, ale solidnie i ze smakiem!

Cechy: moc: 4, goryczka: 2, słodycz: 4		
Alk.: 7,1%	Ekst.: 19,1 BLG	Podawać w temp - 10 stopni
Chmiele: Citra®, Strata, Mosaic®, Cascade, Centennial		Hop rate: 15 g/l
Foodpairing: Flambirowane steki w kąpieli maślanej z rozmarynem, sushi, omletilla z camembertem i szparagami		

CHUPACABRA CMENTARNA, puszka, 25,98 zł / 1l





BROWAR
NOOK

Czym jest Browar Nook?

To nowa inicjatywa kontraktowa, która powstała w 2018 roku. Piwo rzemieślnicze dla prawdziwych smakoszy.

Kim jesteście?

Grupą pasjonatów piwa z wieloletnim doświadczeniem w branży, którzy największy nacisk stawiają na jakość piwa.

Jak to robimy?

Warzymy nasze piwa w nowoczesnych browarach, takich jak Maryensztadt, Nepomucen, Zarzecze, Błonie, Bielawa oraz Bytów.

Skąd jesteście?

Z Warszawy.

P.S. Lubicie relaks, odpoczynek?

My też! Dlatego nazwaliśmy nasz browar Nook (czyt. Nok), co w języku esperanto oznacza "zakątek", "zacisze".

HOPOLLO

STYL: BEZALKOHOLOWE POLISH IPA

Hopollo jest piwem stylu Polish IPA, do którego dodaliśmy Polskie odmiany chmieli, takie jak Amora Preta, Vermelho, Marynka oraz Książęcy. Jest to idealne połączenie piwa bezalkoholowego z bardzo aromatycznymi i cytrusowymi odmianami chmieli uprawianych na terenie Lubelszczyzny.

Piwo zostało uwarzone w kooperacji browarów NOOK oraz Nepomucen.

HOPRATE: 15,0 g/L.

Cechy: pijalne, z goryczką, cytrusowe.

Alk.: < 0,5%

Ekst.: 8,0 BLG

Podawać w temp -
8-10 stopni

Chmiele: Książęcy, Amora Preta, Marynka, Vermelho

Foodpairing: wołowina, drób, wędzone ryby



HOPOLLO, puszka, 15,98 zł / 1l



TROPICAL SMOOTHIE, puszka, 19,98 zł / 1l

TROPICAL SMOOTHIE

STYL: SMOOTHIE ALE

Turboowocowe, słodkie Tropical Smoothie z dodatkiem mango, ananasa i brzoskwiń. Mocno orzeźwiające, rześkie jak letni morska bryza. Ciepłe kraje zawitają do Twojej wyobraźni, a przede wszystkim to piwo bezproblemowo ugasi Twoje pragnienie. Piękny zapach zmiksowanej porcji tropikalnych owoców oraz barwa chwytająca promienie słoneczne. Czego chcieć więcej? Piwo zostało uwarzone w kooperacji browarów NOOK oraz Funky Fluid.

Cechy: słodkie, pijalne, gęste, owocowe		
Alk.: 5%	Ekst.: 14,0 BLG	Podawać w temp - 8-10 stopni
Chmiele: brak	Foodpairing: desery	
Owoce: mango, ananas, brzoskwinia		

FRUTA DE PRAIA

STYL: SOUR

Fruta De Praia to niezwykle aromatyczne, przyjemnie kwaśne i delikatnie słodkie piwo. Do piwa została dodana kwaśna mandarynka (calamansi), aromatyczna marakuja, słodka morela oraz całe owoce japońskiego kumkwata. Dzięki zakwaszeniu piwa w kotle warzelnym już na samym początku procesu jego powstawania, piwo posiada bardzo wyraźną kwasowość, a odrobinę słodczy zawdzięcza dodaniu owoców moreli.

Cechy: kwaśne, pijalne, owocowe, gładkie, pełne.		
Alk.: 4,5%	Ekst.: 18,0 BLG	Podawać w temp - 10-12 stopni
Chmiele: Warrior	Foodpairing: desery	
Owoce: Calamansi, marakuja, morela, kumwat		

FRUTA DE PRAIA, puszka, 25,98 zł / 1l

