

Pubbrunda

NORRKÖPING OCH LINKÖPING

Denna guide till en östgötsk pubbrunda är gjord för den tillfällige besökaren som kommer med tåg: Det är bara att stega ut från respektive centralstation och vandra till krogarna i tur och ordning.

Norrköping: BISHOPS ARMS



Foto: Hitta.se

Pubfakta:

Adress: Drottninggatan 5 • **Telefon:** 011-36 41 20
Webb: www.bishopsarms.com • **Öppet:** må-to 16-24, fr-lö 16-01, sö 16-23
Fatöl: 24 • **Flasköl:** 230

En av de äldre krogarna i kedjan, vars verkliga lockbete är den jättestora uteserveringen med utsikt över Motala Ström. Quiz night på söndagar.

THE BLACK LION INN



Foto: Magnus Bark

Pubfakta:

Adress: Gamla Rådstugugatan 11 • **Telefon:** 011-104 105
Webb: www.blacklion.se • **Öppettider:** sö-to 16-24, fr-lö 16-01
Fatöl: 30 • **Flasköl:** 120
Har två handpumpar. Real Ale från Sandbacka, Fullers, Casa Brands och Nils Oscar. Roterande sortiment svenska mikrobryggerier.

L-formad brittisk snyggkrog med två real ale. Svensk mikrobryggd öl på fat och flaska, ibland specialbrygder från Åbro. Ölen i kylarna är sorterade efter land. Det brukar finnas en hel del brittiska flasköl. Såväl barmenyn som matsalsmenyn har ölsrekommendationer.

Brittiska veckotidningar och pub-spel finns att låna i baren. Nostalgi-musik på söndagarna.

Håller öl- och whiskeyprovningar, vissa kräver föransmälan. Uteservering på sommaren.

MITROPA



Foto: Eniro

Pubfakta:

Adress: Garvaregatan 15 • **Telefon:** 011-12 73 99
Webb: www.mitropa.dinstudio.se • **Öppettider:** M-T 11-14, O-F 11-14 o 16-22, L 16-22 • **Fatöl:** 3 • **Flasköl:** 8
Ljus, halvmörk och mörk Bernard på fat. Ibland gästspelar det en ofiltrerad och opastöriserad Bernard.

Restaurang Mitropa har sedan starten på 1920-talet funnits på en rad platser med olika inriktningar. Numera driver Vacke och hans familj stället i tjeckisk stil med centraleuropeisk husmanskost, fatöl från Bernard samt ett litet men ständigt varierande tjeckiskt flaskölsortiment. En avspänd kvarterskrog med stort hjärta. På sommaren liten uteservering på gården.



Stämningsbild, Mitropa. Foto: Kent Tjäder

SALIGA MUNKEN



Foto: Hitta.se

Pubfakta:

Adress: S:t Persgatan 80 • **Telefon:** 011-13 30 01

Webb: www.saligamunken.se • **Öppet:** M-T 11:30-14, 17-23 F 11:30-, L-S 14-

Fatöl: 8 • **Flasköl:** 60

Bl a Ängö Kvarterbryggeri och Krönleins på fat, samt ett antal gästöl

I lokalen som bland de äldre Norrköpingsborna benämns ”posttvåan” finns en krog i en märklig stilblandning mellan grekisk restaurang (efter en tidigare verksamhet), kloster-temakrog och gammalt konditori. Här händer saker hela tiden; trubadurer, rockband, test-spelningar med kända artister, quizkvällar, melodikryss, DJ-spelningar och påhitt.

Ölen kommer huvudsakligen från Krönleins, bland annat deras ofiltrerade Källaröl. Många svenska och internationella gästöl passerar kranarna i en strid ström. Minimal uteservering under sommaren.

Linköping: DE KLOMP



Foto: Eniro

Pubfakta:

Adress: S:t Larsgatan 13 • **Telefon:** 013-465 55 61

Webb: www.deklomp.se • **Öppet:** må-to 16-01, fr-lö 14-01, sö 14-22

Fatöl: 35 • **Flasköl:** 200

Svenskt mikrobryggt på fat, samt belgisk, tjeckisk, dansk, brittisk och amerikanskt, bl a en La Trappe och en Westmalle. Har flojet-pump.

”Världens öl, traktens mat”. Krogen går i holländsk traditionell stil, men maten är modern svensk med mycket närodlat. Och lite holländska friterade snacks. Svenska mikrobryggda öl på fat, liksom en hel del belgare (bland annat Maredsous och La Trappe), briter, amerikanare, skandinaver, tyskar och vad som råkar komma förbi de över 30 fatpumparna. Många importerade flasköl med fokus på Belgien och USA.

Ölprovningar hålls under lördagseftermiddagar. En real ale som tar semester under sommaren. Liten uteservering under sommaren.

BISHOPS ARMS



Foto: Magnus Bark

Pubfakta:

Adress: Ågatan 27 • **Telefon:** 013-10 09 93

Webb: www.bishopsarms.com • **Öppet:** må 17-23, ti-to 16:30-01, fr-lö 15-01, sö 17-22 • **Fatöl:** 25 • **Flasköl:** 100

Mestadels tjeckisk och engelsk (ex: Shepherd Neame, Fuller's) öl bland faten. 4 av 6 gästkranar med öl från svenska mikrobryggerier.

En BA bland de andra, kanske lite mer tjeckisk öl än vad som är vanligt. Ofta fullsatt. Har ett par egna öl, en porter och en IPA, bryggda av Eskilstuna Ölkultur. Uteservering på trottoaren under sommaren.

THE ROYALS ARMY PUB



Foto: Magnus Bark

Pubfakta:

Adress: Göran Dyks gata 2 • **Telefon:** 013-14 40 61

Webb: - • **Öppet:** må-to 17-00, fr 16-00, lö 12-00.

Sommaren: må-to 17-00, fr-lö 16-01 • **Fatöl:** 9 • **Flasköl:** 42

Öppnades 1995 som bakficka till Normandie, så småningom ombyggt till Texas Longhorn, men puben är orörd i sin brittiska medeltidsstil, så typisk för nittioalet. Stamställe för många LHC-supportrar, det är trångt före match.

Nio fatpumpar, huvuddelen från Spendrups. En cider på fat, liksom några öl från Gotlands Bryggeri. Femtioalet flasköl, en hel del från Nynäshamns Ångbryggeri. Fast om du vill smälta in så beställer du en half'n'half.

Charmigt småslitet, stammisar, lager på fat och sport på TV. Är du verkligen ute efter en genuin brittisk pubupplevelse så har du kommit rätt.

Magnus Bark