



PROEVERIJ

De proeverij bestaat uit vijf proefglasjes naar keuze — € 10



WIJN

Wit	€ 4
Rood	€ 4

ALCOHOLVRIJ

Coca-Cola	€ 2
Coca-Cola light	€ 2
Fanta	€ 2
Spa Rood	€ 2
Appelsap	€ 2
Koffie	€ 2
Thee	€ 2

BORRELHAP

Made by Marn	
Borrelplank	€ 16
Harm's Hoeve	
Droge worst	€ 6
Corry	
Portie bitterballen	€ 6
Portie friet	€ 4

→ Bestellen aan de bar, betalen met pin



ZWAAR DONKER

9,2% | € 4

Dit is onze Zwaar Donker. Een ongefilterd, sterk, donker speciaal-bier van hoge gisting met een smaakvolle kruidenmelange. In 2018 bekroond tot beste zwaar bier van Nijmegen.

Meer weten over onze Zwaar Donker?
www.brouwtoren.nl/zwaardonker



WEIZEN TRIPEL

7,6% | € 4

Dit is onze Weizen Tripel. Een ongefilterd, fris, goudblond speciaal-bier van hoge gisting. De flinke dosis tarwemout zorgt voor een bijzondere ontmoeting tussen twee klassieke biestijlen.

Meer weten over onze Weizen Tripel?
www.brouwtoren.nl/weizentripel



WELKOM BIJ BROUWTOREN!

Je mag natuurlijk direct door naar onze bieren, maar voor de liefhebbers hebben we ons verhaal in het kort op papier gezet.

Brouwtoren is een uit de hand gelopen hobby van vier Nijmeegse vrienden. Tijdens een dronken avond in 2012 besloten we zelf bier te gaan maken en diezelfde avond werd het eerste brouw pakket besteld. Het begin was daar.

De weken daarna ontstond in de huiskamer van Dimitri een heuse brouwerij. Bank, tafel en stoelen maakten plaats voor stellingkasten, emmers en een kleine brouwinstallatie. Al snel werd de huiskamerbrouwerij te klein. Steeds meer mensen vonden ons bier lekker en de vraag groeide. In 2015 sloegen we onze spaarpotten kapot en huurden een loods aan de Binderskampweg. Later dat jaar konden we mede dankzij een succesvolle crowdfundingcampagne de brouwinstallatie verder professionaliseren en onze volumes opschroeven.

Er was alleen nog één klein minpunt; we zaten op het industrieterrein erg achteraf. Toen Drankenhandel Peeman ons tipte dat dit pand vrijkwam was de keuze snel gemaakt. Een plek vol historie, in hartje Oost, met ruimte voor een brouwerij en een proeflokaal.

In juni 2020 openden we hier onze deuren. Een brouwerij, waar bezoekers een kijkje kunnen nemen en de brouwers in actie kunnen zien. Én een proeflokaal, waar je alle versgebrouwen bieren kunt proeven. En nu zit jij dus hier, tussen de fusten, de gisttanks en de geur van mout. We zijn blij dat je er bent.

Proost!

Dimitri Darren Tim Jasper



NIEUWE SMAKEN

€4

In het brouwlab experimenteren we wekelijks met nieuwe smaken, die je in het proeflokaal kunt proeven en beoordelen. Kijk bij de bar welke bieren je op dit moment kunt bestellen.

Meer weten over onze nieuwe smaken?
www.brouwtoren.nl/desmaakvannijmegen



LICHT BLOND

5,8% | €4

Dit is onze Licht Blond. Een ongefilterd, fris, lichtblond speciaalbier van hoge gisting. Deze dorstlesser wordt ook wel de ultieme toast op het terrasseizoen genoemd.

Meer weten over onze Licht Blond?
www.brouwtoren.nl/lichtblond



AMBER

7% | €4

Dit is onze Amber. Een ongefilterd, kruidig, amberkleurig speciaalbier van hoge gisting. Amber is voor ons extra bijzonder: het is het allereerste bier dat we in 2014 op de markt brachten.

Meer weten over onze Amber?
www.brouwtoren.nl/amber



DE SMAAK VAN NIJMEGEN

Bij Brouwtoren bepaal jij, met de brouwers, hoe onze bieren smaken. Samen maken we de smaak van Nijmegen.

Hoe werkt het?

1 Wekelijks experimenteren we met nieuwe smaken in lage volumes. In het proeflokaal kan jij ze vervolgens proeven en beoordelen.



3 Een paar keer per jaar wordt de ultieme favoriet van dat moment omgedoopt tot een vast Brouwtoren bier. Deze wordt officieel 'beproefd & beklonken'.



2 Op basis van alle feedback worden de smaken doorontwikkeld.



4 Het nieuwe bier wordt in hoge volumes gebrouwen, krijgt een eigen etiket en wordt verkocht aan horeca en slijterijen.



Wil jij meewerken aan de smaak van Nijmegen? Bestel dan één van onze nieuwe smaken en vul het feedbackformulier in. Meer weten? Vraag het aan onze brouwers of ga naar www.brouwtoren.nl/desmaakvannijmegen