

S:t Eriks Bryggeri introducerar nytappad lager på nyöppnade Leoparden

För första gången i Stockholms moderna historia erbjuds färsk nytappad lager på tank från ett lokalt hantverksbryggeri. S:t Eriks tank har fått en permanent plats hos den nya restaurangen Leoparden i de urtypiskt Stockholmska kvarteren som representerar mycket av stadens, och även S:t Eriks, historia.



I veckan öppnade Leoparden på Tegnérgatan i Stockholm. På Leoparden kommer man precis som på syskonkrogen Bananas att satsa på napolitansk pizza men också med en à la carte meny som fått kärlek av restaurangens vedeldade grill. S:t Eriks Bryggeri har fått möjligheten att installera en öltank på restaurangen som således för första gången i modern historia erbjuder en färskt tappad hantverksöl från ett lokalt Stockholmsbryggeri till gästen.

-Öl på tank är ett sätt att erbjuda färsk öl direkt från bryggeriet till gästen, vilket resulterar i en unik kvalitetsupplevelse. När den dessutom tappas upp på det varsamma sättet i baren på Leoparden så är det verkligen ett hantverk hela vägen, berättar Marcus Friari, Brand Manager, på S:t Eriks.

Gänget bakom Leoparden driver sedan tidigare Bananas, Babylon och Bada Bing på Södermalm. På 70-talet drev familjen Vavrá även Bistro Bohème och Källaren Bohemia på Norrmalm. Efter 15 år kommer krögaren Jakub Vavrá tillbaka med Leoparden, ett namn taget efter Apotek Leoparden som huserat i lokalen i över 100 år.

-Vi är först i stan med färsköl på tank från S:t Eriks bryggeri upphälld på tjeckiskt vis i kyllda sejdlar. Det känns superkul och ärofyllt! Vinlistan är dessutom fylld med europeiska viner, och menyn kommer att varieras efter säsong, berättar Jakub Vavrá, ägare Leoparden.

S:t Eriks Lager lanserades på Systembolaget under 2019, och nu tar Stockholmsbryggeriet hantverket ett

steg vidare med introduktionen av S:t Eriks Nytappad Lager på tank på Leoparden. S:t Eriks Lager är en klassisk ljus lager som med lång och kall lagringstid är en elegant hantverksöl som visar på den skicklighet som bryggeriet besitter.

-S:t Eriks har varit en stockholmsöl sedan begynnelsen 1859. Det är Stockholm som har utvecklat S:t Eriks identitet och tvärtom. Precis som invånarna i staden som hela ständigt bidrar till stadens progressivitet vågar S:t Eriks också hela tiden testa nytt. Det känns otroligt roligt att få installera vårt första tanköl på Leoparden i dessa legendariska kvarter, som också är urtypiska för Stockholm, avslutar Marcus Friari.



St. Eriks Bryggeri - Kontakt/Contact:
08 21 34 88 - St. Eriks bryggeri.se

S:t Eriks Lager

... sedan blev S:t Eriks Lager
i Stockholm känt för sin
... metoder. Idag är det
... på våra bestans
... i S:t Eriks sam-

ST. ERIKS BRYGGERI

Alc. 5,1% Vol. 33cl.

★ **ST** ★
ERIKS

Etabl.
Kungsholmen Stockholm

Ren Ofiltrerad Lager på Utvalda Malt sorter.
Orighet från Humlen + Markerad Återhållen Beska.



18 STOCKHOLM 89
SANKT ERIK IX DEN HELIGE
SVERIGE

S:t Eriks Lager.

PRODUCENT S:t Eriks Bryggeri

LAND Sverige

STIL Modern ljus lager/pilsner

FÄRG Halmgul

RÅVAROR Malt: pilsner, vetemalt, münchner, carapils.

Humle: Tettnang Mittelfrüh

ALKOHOLHALT 5,1 %

SYSTEMBOLAGET 82720-03, flaska 33 cl

Restaurang Leoparden:

Adress: Tegnérgatan 16

Öppettider: Öppet till 01 alla dagar. Köket är öppet till 24 alla dagar. Endast drop in! (*Leopardens källaren med öppen spis går att boka för upp till 26 personer*).