

## **Hvad er det for et sted?**

Nicolinehus på Aarhus Ø huser Markedshallen, som er et af byens markante madmarkeder.

I stueetagen finder man Brew, der råder over to barer og sørger for forfriskningerne til de mange besøgende. Her mærkes en kosmopolitisk puls og en energi, der minder om de helt store metropoler.

Baren fungerer som det naturlige samlingspunkt i det store, åbne lokale, hvor moderne arkitektur møder livligt socialt samvær.

## **Hvad drikker man her?**

Her serveres først og fremmest skummende fadøl i højt tempo. Med hele 20 haner er der rig mulighed for at få slukket tørsten i alt fra klassiske pilsnere til mere moderne specialøl. Udvalget af drikkevarer domineres af samarbejdet med Carlsberg, hvilket også inkluderer de populære dråber fra Mikkeller.

Hvis man vil prøve noget unikt, bør man bestille barens egen øl, som bliver brygget specifikt til dem hos Husbryggeriet Jacobsen. Det er et udvalg, der taler til både kendere og de nysgerrige, der gerne vil smage en veltappet specialøl.

For dem, der ikke er til humle og malt, findes der også vin og et mindre udvalg af cocktails, der er sammensat med fokus på de sikre klassikere.

Der er typisk 4-5 forskellige hvidvine og et tilsvarende antal rødvine på kortet. Vinudvalget er holdt enkelt, så det er let at overskue.

Cocktaillisten er stram og præcis, da Brew ved, at deres primære håndværk ligger i at skænke den perfekte øl.

## **Er der underholdning, livemusik og sport?**

Her handler det ikke om storskærme eller livebands, men derimod om den naturlige summen fra de mange mennesker. Af og til dukker der et event såsom pubquiz eller banko op.

Men underholdningen består mest i det sociale liv og den konstante strøm af gæster, der besøger de mange madboder. Det er en bar, hvor det sociale opstår af sig selv gennem samtalen over bordene.

## **Er der mad eller snacks her?**

Konceptet i Markedshallen er helt nede på jorden. Man henter sine drikkevarer hos Brew og bestiller sin mad hos et af de 13 forskellige køkkener i hallen.

Det betyder, at man kan kombinere sin kolde øl med alt fra snacks og tapas til tungere retter. Køkkenerne leverer mad, der er skabt til at blive nydt i de uformelle rammer, mens baren sørger for, at glassene aldrig er tomme.

## **Hvad koster det?**

Prisniveauet er konkurrencedygtigt og følger fint med standarden på Aarhus Ø og ligger i et mellemlige. Vinene er faktisk ret billige sammenlignet med mange andre steder i byen.

## **Hvordan er stemningen?**

Der er en vibrerende energi i lokalet, som mærkes med det samme. Lyset og de moderne materialer giver baren personlighed og puls.

Især omkring spisetid er baren præget af liv og glade dage, hvor alle pladser ofte er besat.

Selvom her er mange mennesker, er der en stor udskiftning, så man finder hurtigt en plads ved de lange borde eller i de hyggelige kroge.

## **Hvem er gæsterne her?**

Gæsterne er en bred blanding af alle, der elsker god mad og uformel stemning. Her ses både de lokale beboere fra Nicolinehus, studerende, børnefamilier og folk, der lige har fået fri fra arbejde.

Det er et sted, hvor det sociale miks gør atmosfæren levende og afslappet.

## **Hvordan er betjeningen?**

Bag disken finder man et ungt og effektivt personale. De er vant til, at det skal gå stærkt, når sultne og tørstige gæster flokkes om baren.

Betjeningen foregår med et smil, og personalet har fuldt overblik over deres udvalg. Selvom der sjældent er tid til den helt store snak over disken, føler man sig altid velkommen og hurtigt hjulpet videre.

## **Er der selskabslokaler?**

Brew har ikke private selskabslokaler i traditionel forstand, da barerne er en integreret del af den åbne Markedshalle. Man kan dog sagtens samles som en større gruppe ved langbordene og nyde den fælles atmosfære i det højloftede lokale.