

Hvad er det for et sted?

Røde Port i Algade 53 er bistro, bar, bryghus-forpost og bottleshop i ét. Her møder hjemmebryg fra Bryghuset Røde Port klassisk dansk bistro-mad og et venligt rum til ølsmagninger og små events.

Det er far og søn, der byder jer velkommen i "stuen", så man straks føler sig hjemme ved bardisken og i de to/tre stuer.

Du kan kigge op på tavlen, vælge fra hanerne eller gå på opdagelse i køleskabene med specialøl, mens køkkenet sender solide favoritter ud til både frokost og aften.

Hvad drikker man her?

Øllene kommer fra deres eget bryggeri Bryghuset Røde Port og suppleres af en bottleshop med danske og internationale bryggerier på køl. Der er 10 haner, der løbende skifter mellem husets egne stilarter, og dog med enkelte faste som Den Røde Munk og IPA'en Nuggacilla.

I flaskekøleskabet finder du et bredt felt af danske og udenlandske specialøl inklusive alkoholfri muligheder. Der er også vin, simple cocktails, sodavand, saft og kaffe.

Bryghuset Røde Port er et lille bryghus, som laver testbryg med cirka 200 liter ad gangen. Større mængder bliver brygget hos andre bryghuse, oftest Randers og Herslev Bryghus.

Hvad koster det?

Prisniveauet opleves som moderat for en bistro og bar i Roskilde centrum, hvor du får hjemmebryg og hjemmelavet mad i et uformelt og hyggeligt format.

Er der mad her?

Køkkenet lyder på klassisk dansk med kærlig hånd. Til frokost er der bl.a. smørrebrød, frokostplatte samt den efterhånden berømte flæsketegssandwich, der er stegt med husets IPA Nuggacilla.

Om aftenen kører ugens ret og kokkens sidevogne med små anretninger efter sæson. Dermed kan du bygge et måltid op omkring øllet eller bare tage noget enkelt ved siden af et glas.

Er der underholdning og livemusik?

Røde Port bruger baren som samlingspunkt for ølsmagninger, quiz, livemusik, Mikkeller running club, brætspil og sæsonprægede arrangementer, og der er plads til private selskaber i de bagerste stuer.

Hvordan er stemningen?

Bistroen er delt i tre tydelige afdelinger, som giver huset sin rytme. Det første lokale, hvor man kommer ind, åbner sig mod gaden med højt til loftet og store vinduer. Her står caféborde og træstole tæt, mens køleskabet med flaskeøl summer.

Ølbaren med den røde front, hængende glas og de håndskrevne tavler over disken er i den næste afdeling. Her bestiller man ved baren, får smagsprøver, når hanerne skifter og følger bryggeriets nyheder tæt på. Bordene er runde og særligt lavet til bistroen.

Bagerst finder du den store spisestue med længere borde, vægkunst, gulvet er lagt i farvede felter og en reol med brætspil. Tilsammen føles huset som en blanding af ølbar, dagligstue og nabolagsbistro.

Er der udeservering?

Ud mod Algade kan der i sæsonen være siddepladser, som er populære, når vejret er til det.

Hvem er gæsterne her?

Hos Røde Port finder man et blandet hold af lokale, ølvenner på besøg og selskaber. Tidligt på dagen fylder brunch- eller frokostgæsterne, mens eftermiddage og aftener samler folk om haner, smagninger og ugens ret.

Hvordan er betjeningen?

Betjeningen er personlig, nærværende og nørdet på den gode måde. Far og søn står ofte selv for værtskabet i "stuen". Man bliver kvalificeret guidet i forskellen på de aktuelle haner, kan få en lille smag før valget og får rolig hjælp til at matche øl og retter fra tavlen.

Er der selskabslokaler?

Røde Port Bistro har lyse, rummelige lokaler og en afslappet atmosfære, der egner sig godt til både små og større arrangementer. Her kan selskaber tilpasses efter

ønsker, anledning og behov, uanset om der er tale om en intim fejring eller en større sammenkomst. Bistroyen har plads til selskaber fra 20 personer og op til 85 gæster.