

Hvad er det for et sted?

Det gamle apotek i Jægergårdsgade er ikke længere en destination for receptpligtig medicin, men derimod et levende samlingspunkt for cocktails og gastronomi.

Selvom lokalerne blev tegnet af arkitekten R. Frimodt Clausen til apotekerdrift tilbage i år 1900, er baren i dag forvandlet til et sted, hvor moderne dansk mad og spiritus udgør den centrale kur.

Det rå look giver baren personlighed og puls, mens de historiske detaljer minder om en svunden tid.

Hvad drikker man her?

Drikkeudvalget emmer af kvalitet, finesse og sikre valg, hvor cocktails løfter oplevelsen fra almindelig servering til noget langt mere gennemtænkt.

Her drikker man ikke bare godt. Man drikker med stil. Man kan kaste sig ud i alt fra de stærke klassikere til de mere eksperimenterende signaturer, som er skabt til at udfordre smagsløgene.

Hvordan er udvalget i baren?

Udvalget af drikkevarer er bredt og fokuseret på det gode håndværk bag disken. Baren satser på en unik kombination, hvor alkoholens nuancer spiller sammen med maden.

Her er det helt naturligt at få serveret en cocktail baseret på bourbon eller tequila til sine retter i stedet for det klassiske vinkort. Der er også vin, drinks og lidt øl.

Er der underholdning?

Her er nærværet ikke noget, man taler om. Det er noget, der sker over glassene. Baren lægger hus til faglige indslag i form af målrettede tastings, hvor man kan få lov at nørde igennem med alt fra gin til rom og whisky under kyndig vejledning.

Man kan også tage på et cocktailkursus, hvor de erfarne bartendere guider dig gennem tre cocktails.

Er der mad eller snacks her?

Menuen er til at overskue og skifter i takt med sæsonen og de friske råvarer. Man vælger typisk mellem faste menuer som "Apothekeren", "Laboranten" eller den store "St. Pauls" menu, hvor man kommer gennem fem retter og 5 cocktails.

Menuerne skifter hver tredje måned og afspejler sæsonens råvarer.

Hvad koster det?

Det er ikke billigt her, men prisen følger kvaliteten. Drinks starter ved 90 kr. og cocktails er dyrere. Vælger du at tage en menu med mad og drikke, købes fire retter og fire cocktails for 795 kr..

Hvordan er stemningen?

Lysset er afdæmpet, og snakken flyder frit i den gamle apoteker-stue. Der er noget dragende over en bar, hvor historien sidder i væggene, og den imponerende bagvæg med spiritus skaber en atmosfære, der er både varm og eksklusiv. Det er en bar, hvor man læner sig tilbage og nyder stemningen, maden og drikke.

Hvem er gæsterne her?

Gæsterne er folk der sætter pris på cocktails og gerne vil spise og blive hængende lidt længere. De sætter pris på kvalitet frem for kvantitet. Her mødes livsnydere og cocktail-entusiaster til en aften, hvor tempoet er sat ned, og kvaliteten i glasset er sat op.

Hvordan er betjeningen?

Bag disken styrer personalet etablisementet med en varm og kærlig hånd. Bartenderne er ikke bare folk, der skænker op. De er passionerede formidlere af deres håndværk, der yder en professionel og imødekommende service med overskud og glimt i øjet.

Er der selskabslokaler?

Baren har gode muligheder for private sammenkomster. I "Laboratoriet" kan man samle op til 24 personer til spisning eller lukkede møder, mens den mindre "Jagtstue" er oplagt til mere private selskaber på maksimalt 12 personer, der ønsker uforstyrret hygge.