

# Beer House – tuoreen oluen koti

## Olut valmistetaan ravintolasalissa asiakkaiden silmien alla

Beer House on ainutlaatuinen ravintola Tallinnassa.

– Meidän tarjoamamme olut valmistetaan paikan päällä ravintolassa, omassa oluttehtaassa. Oluen teko alkaa suoraan asiakkaiden silmien edessä ravintolasalissa, kertoo myynti- ja markkinointijohtaja Kristi Kallas.

Ravintola-oluttehdas Beer House tuottaa seitsemää laatua olutta. Merkit ovat Pilsner Gold, Helles Light, Dunkles Extra, Medovar Honey, Märzen Speziel, Vana Viini ja BH Premium.

Beer Housen olut on niin sanottua tuoretta olutta. Ne ovat pastörisoimatta ja filtroimatta valmistettuja, eivätkä sisällä säilöntäaineita. Oluen valmistus tapahtuu itävaltalaisen menetelmän mukaan, tekniset laitteet ovat Salm-nimisen yrityksen käsialaa.

Oluen lisukkeista on vastuussa pääkokki Dmitri Rooz, joka on voittanut monet kokkilipailut.

– Menu on täynnä jännittäviä yllätyksiä, lupaa Kristi Kallas.

Iso sianpotka poistaa jättimäisen nälän raavallakin miehiltä.

– Se on asiakkaidemme lempiruoka. Viikonvaihteissa grillin vartaassa pyöri kokonainen lammas.

– Myös virolaiset metsästäjät huolehtivat, että Beer Housin asiakkaiden vatsat ovat täynnä. Hirvenliharulla esimerkiksi on täydellinen makunautinto.

Pikkunälkään ravintola suosittellee esimerkiksi rapeaa kanaa tai siankorvia.

Ravintola Beer House on sisustettu Itävallan olutravintoloiden mukaan, mutta on silti erilainen. Interiörissä yhdistyvät eri puulajit, sepien taideteokset ja vanhan ajan puunaiset tiiilet. Massiivisissa pöydissä istuskellen voi oluen ja ruoan lisäksi nauttia viikonvaihteissa elävästä musiikista ja Pääsuke-tanssiryhmän kansantanssiesityksistä.

Ravintolan ison saalin mahtuu yli 300 asiakasta, ympäri vuoden auki olevalla olutpihalla on 120 asiakas-

paikkaa, VIP-saliin on mahdollista tilata pöydät noin 70 ihmiselle.

– Olutpihallamme on tunnelma kuin olisit tullut pieneen itävaltalaiseen kylään: Kivitién vieressä nököttää pieniä suloisia taloja, jotka ihan kun itsestään pyytävät astumaan sisään. Leipomosta leviää tuoreiden pretzeleiden tuoksu – leipuri on juuri ottanut uunista kuumia maukkaita suolarinkeleitä, Kallas kuvailee.

Beer Housesta voi myös ostaa olutta mukaan. Tuliaisolut lasketaan hanasta Saksassa valmistettuihin litran tai kahden keraamisiin pulloihin. Tuore olut säilyy kotioiloissa noin kaksi viikkoa.

Ravintola-oluttehdas Beer House



*Beer Housen sisäpiha on remontoitu viihtyisäksi lämpimäksi tilaksi, asiakaspaikkoja siellä on 120.*

avattiin uudistettuna heinäkuussa 2002. Se sijaitsee keskellä Tallinnan vanhaa kaupunkia, vain muutaman askeleen päässä Raatihuoneen aukiosta, osoitteessa Drunkri 5.