

BRUS fylder år & sadler spontan(t) om

B
R
U
S

Folkene bag BRUS og Spontan har fra starten lovet løbende overraskelser i ærmet. Huset er født af moderbryggeriet To Øl, som er kendt for at eksperimentere, udforske og udfordre det eksisterende. BRUS fylder 1 år den 11. maj og sadler i samme ombæring om for at fylde brygpub skoene helt ud.

BRUS blev bygget som et ikke helt færdigbagt koncept med plads til rummelige skift og eksperimenterede ændringer. På BRUS er der ikke nogle vægge med undtagelse af dem der omslutter toiletter og lagerrum. Det mobile interiør i tøn timerækkerne betyder at de kan flyttes med henblik på at skabe nye skillevægge. Ideen omkring åbenhed er en iboende del af BRUS. Husets indretning har fra start fordret, at BRUS' forskellige funktioner ikke blev opdelt, sådan at gæsterne frit kan flyde mellem områderne. I stedet for at folk går på bar i den ene ende af rummet og på restaurant i den anden, smelter BRUS og Spontan nu sammen, så hele husets gæster får fælles del i både bar buzz og madmuligheder. BRUS har fra start haft et stærkt madkort i ærmet med Christian Gadiant, der forlod Marchal for at åbne sin egen restaurant hos BRUS. Og nu har Christian taget en spontan beslutning om at lade den ene væg af tøn timer falde og indtage hele huset med moderne barmad.



Restaurationsstøjljerne bliver løsnet – bestillingerne afgives ved simple krydser på multiple choice menukortet, som du kender det fra din lokale dimsum restaurant, og du behøver ikke at booke bord med mindre du har et større selskab med dig. Booking og bordbetjening afløses af en mere casual spiseoplevelse; en oplevelse af at bælle kvali-bajere på en spisebar eller måske nærmere spise mad på en brygpub. Alt afhængig af smag, behag, sult og tørst.

”Med denne løsning giver vi mange flere gæster mulighed for at spise spontant. I København er det ofte svært at lave en walk-in på byens spisesteder og det giver nogle begrænsninger for spis-ude kulturen, som vi gerne vil udfordre,” fortæller medejer Morten Bruun og tilføjer ”samtidig er baren så travl, at det giver rigtig god mening for os at bryde barrierer ned, sådan at hele huset er én stor bar, som man så kan få noget sindssygt lækker mad til – i stedet for at holde mad og drikke adskilt.”

Barmad 2017

Maden er smuk og moderne som man kender det fra Christians hånd. Med kombinationer af klassiske dyder og nyere nordisk – men med flere amerikanske referencer end hidtil og en hel del asiatiske twists.

”Vi har længe arbejdet på fermenteringsprojekter, som nu kommer tydeligere frem i retterne,” fortæller Christian ”Der er fermenterede fritter og østersfermenteret kimchi på kortet. Men vi har også en amerikansk kending som fried chicken, som vi fritterer i brændt løgpulver, citronverbena og citrussalt og store sticky ribs, der har fået szechuan peber i en grad der virkelig kan mærkes.”



Hvad er en brygpub?

En bar der serverer mad og skænker øl brygget på selvsamme adresse

BRUS

BRUS er ejet af folkene bag bryggeriet To Øl og Mikropolis Bar. BRUS åbnede i maj 2016 og blev i 2017 udnævnt 'Best New Brewer' og 'Best Brewer Taproom' i RateBeer Best awards. BRUS ligger på Guldbergsgade 29, 2200 København N.

Læs mere om BRUS her:

www.bruscph.dk

Og følg med på:

www.facebook.com/bruscph