



SIREN	
• WHISKEY SUR	35kr 110-
• URKCELLÖ PA	33kr 80-
• SHATTERED DREAMY STOUT	33kr 95-
HITACHINO	
• WEST BEER W/ BEN	33kr 80-
• JAPANESE CLASSIC ALE	33kr 80-
• WEST BEER W/ BEN ALE	33kr 80-
MIKKELLER	
• 1000 IBU	33kr 70-
• SPONTANISCH	33kr 140-
• PORTANISCH	33kr 140-
TO ØL	
• LIT	33kr 70-
• SUR	33kr 80-
• HONEY	33kr 80-



En satsning på genuin miljö med platsbyggda snickerier visade sig vara ett lyckokast. Baren är välfylld med cirka 125 olika single malts.

Öl- & whiskykrogen: CHURCHILL ARMS

Genuin gastropub i Uppsala

Djuplodat intresse för både mat och dryck, bra service och genomtänkt inredning. Det blev framgångskonceptet för Uppsalas senaste pubtillskott, Churchill Arms. Whisky & Bourbon begav sig dit dagen före ettårskalaset.

AV ANDERS MELLDÉN

Krogens egen fätfinish, denna gång speysidewhisky med marsalatouch.

På bara ett år har Churchill Arms i Uppsala seglat upp i popularitetstoppen bland de Uppsalabor som har något som helst intresse för maltbaserade drycker. Orsakerna är flera: Personalens och ägarens intresse för öl, whisky och vällagad mat. Bra service och trevlig miljö. Genuinitet – här är varje inredningsdetalj snickrad på plats, och de idag så vanliga tokroliga grejerna på väggar och tak faktiskt uppletade med omsorg. Ett vildsvinshuvud inköptes exempelvis på resa i Belgien och en välpolerad kajak kommer från Östersund.

När kaféet som låg här innan skulle byggas om, stod ännu en pub inte som nummer ett på stadsbornas önskelista. Men just för att det inte blev någon färdig containerlösning med fejkpanel och träimitationer i form av ölfat, blev det faktiskt succé.

Inredningen är stilrent mörk, med vardagsrumskänsla kombinerat med brittiskt klubbblounge, och de obligatoriska chesterfieldfåtöljerna finns på plats. Direkt innanför entrén möts man av den stora baren, delad i två delar av serveringsgången in till köket. Här finns några barstolar och ståplatser, men de flesta går till Churchill Arms för att sitta ner vid bord och äta mat till sitt skummande öl.

FÖRBEREDELSENA ÄR PRECIS igång inför morgondagens ett-årskalas. I köket ligger stora hela köttstycken som ska förädlas till god mat. Ett jubileumsöl bryggt av Kallholmens bryggeri ska strax kopplas upp på en av gästkranarna och personalen har precis haft möte om hur firandet ska skötas.

Ägaren och grundaren heter Ali Haddadi. Han har själv ett stort ölintrasse och såg behovet av en riktig gastropub i stan. En pub som verkligen satsar på maten och på en lugn och trivsam miljö med bra service. Restaurangchefen Pelle Ramstedt, som varit högst delaktig i att styra in Churchill Arms under det första året, berättar att man är fem i servisen på de sextiofyra platserna. Allt för att gästerna aldrig ska behöva vänta. Och att det faktiskt stämmer kan jag intyga efter några besök vid betydligt stressigare tidpunkter än denna torsdageftermiddag strax före öppning.

Likasa intygas att både personal och gäster har stort dryckesintresse. Baren är till och med byggd så att vetgiriga gäster kan få komma in bakom disken och provsmaka eller tappa upp öl själv.

PÅ ÖLSIDAN STÅR SVENSKT ÖL I FOKUS. Åbro är huvudleverantör på fat men sortimentet bestäms i övrigt av restaurangchefen, och man jobbar bland annat mycket med Omnipollo, Närke Kulturbryggeri och lokala Slottskällan.

– Och Leufstabruk Bryggeri. Deras IPA på fat är otroligt populär. Bryggeriet är jättelitet och de levererar själva, kommer hit i sina privata bilar och fyller på, berättar Pelle.

Även om trenden bland gästerna på senare tid varit att söka upp extremöl så menar man på Churchill Arms att balansen ändå måste finnas, annars går det bort.

– Det är ju inte så svårt att göra extremöl, desto svårare att göra extremt bra öl. Vi vill att det ska finnas känsla och tanke bakom ölet, inte bara en massa humle.

Förutom de svenska ölen finns gott om amerikanska hantverksöl, men också en hel del tyskt och brittiskt. Man ser sig ju som en engelsk pub, något som både namnet och Churchill själv i diverse poser på bilder runt om i puben, förstärker.

WHISKYSORTIMENTET DOMINERAS AV SKOTSKT single malt, cirka 125 sorter. I baren finns också ett eget litet fat där man just nu slutlagrar en speysidewhisky där eken fått smaka på marsala en tid. En mycket populär dram bland bargästerna.

Utmaningen ligger i att hitta en whisky till dem som ”egentligen inte gillar whisky”, menar Peller, som också poängterar bredden i det övriga spritsortimentet, med bland annat ett bra utbud på rom.

Ann-Sofie är köksmästaren som ser till att gästerna blir både mätta och nöjda. Här finns klassisk pubmeny med fish’n chips och burgare som toppar popularitetslistan. Sistnämnda kan till och med fås i trippelvariant med 660 gram kött! Hantverket är viktigt för att maten ska bli god, därför är exempelvis egentillverkad senap och glass en självklarhet. Ostar och charkuterier köps in från den närliggande saluhallen, så den gäst som hittar en favorit kan själv gå dit och köpa hem samma sort.

Hur ser den typiske Churchill Arms-gästen ut?

– Oj, det är otroligt blandat. De flesta är väl över trettio och gillar öl och god mat. Både kvinnor och män bland matgästerna, kanske lite fler män bland de som bara vill ha en öl. Vi har också blivit en samlingsplats för dem som jobbar sent och vill ta en öl och sitta och snacka efter jobbet, istället för att gå på nattklubb. Här ska det alltid vara trivsamt, med lite musik i bakgrunden. Vi är jättenoga med att folk ska ha respekt för varandra. Man kan absolut ha en helkväll här, men bråk och fylla godtas inte.

POPULÄRASTE RÄTTERNA ÄR HAMBURGAREN och fish’n chips. I baren är det ESB från Fuller’s och Zlatopramen som de flesta släcker törsten med.

– Zlatopramen är en bra väg in till de lite smakrikare ölen från vanlig stor stark, säger Pelle Ramstedt.

Överhuvudtaget uppskattar gästerna att få vägledning till nya smakupplevelser av personalen. Därför är det förstås viktigt att hålla alla ajour med det ständigt uppdaterade sortimentet. Nyheter testas av alla så fort de kommer in, personalen är med på de provningar som hålls av representanter från bryggerier, destillerier och importörer.

– Det är viktigt att den som står i baren kan förmedla sin kunskap. Utbilda om gästen vill det, eller bara berätta lite kul kurios. Och i och med att gästerna är frågvisa, och ibland också väldigt kunniga, lär man sig hela tiden något nytt, säger Pelle.

Varje ny dryck presenteras utförligt i sociala medier, så de stammar som vill hålla koll gör rätt i att följa puben på exempelvis Instagram eller Facebook.

Vad får man inte missa om man kommer till er?

– Just nu är vi ensamma i stan om Omnipollos Gracchus. Leufstas produkter är vi också relativt ensamma om, och så har vi vår egen Churchill Arms IPA som bryggs av Slottskällan, och vårt jubileumsöl som bryggs av Kallholmens Maltbryggeri.

KLOCKAN HAR BLIVIT TRE PÅ EFTERMIDDAGEN och det är dags för Churchill Arms att öppna. Personalen är på plats och än så länge är det platserna utomhus som lockar mest. Ett par gäster slår sig ner med varsin öl. Den ena lite ljusare, den andra lite mörkare. Antar att det är dagens vedermodor som ska börja avhandlas strax efter det att den första svala klunken nått deras läppar.



Pelle är restaurangchefen som styr in Churchill Arms på rätt spår.



Ägaren Alis eget ölintresse är stort.



Ann-Sofie ser till att maten är vällagad och passar till ölen.



Egen bira från lokala Slottskällans bryggeri.



Ännu är uteserveringen populär.



Winston Churchill gör sig påmind i lokalen.





Belgiskt svin.

Ali Haddadi och Pelle Ramstedts 10 favoriter ur egna sortimentet

Aberlour A'Bunadh

– En favorit som inte avslöjar sina 60 alkoholprocent i smaken. Härlig doft och smak – nötig med torkad frukt.

Glenury Royal

– Vår äldsta whisky. Massor av cointreau och kaffe i smaken.

Omnipollo Gracchus

– En saison med enbär, citron, svartpeppar och kardemumma. Vi har fått in ett fat av denna raritet.

AnCnoc Tushkar

– Intressant rökighet och bra finkänslighet i smaken. Kul nykomling.

Churchill Arms IPA

– Slottskällan brygger detta öl åt oss. Vi provade oss fram och ville hitta en stil som passar många smaker. Den är inte särskilt extrem, liknar snarare en välbalanserad brittisk IPA.

Oatmeal Yeti

– Otroligt häftig stout från Great Divide. Komplex och stor i både doft och smak.

Pang Pang Porter

– Ett öl med en intressant story. Det är en imperial porter som lagrats på whiskyfat av svensk ek, och som sedan fått en snabb sväng i cigarrökfyllda negronifat – ska efterlikna smaken i Christer Petterssons mun ...

Funkwerks Saison

– Ett perfekt öl den här varma sommaren. Trevligt och ganska komplext men framförallt törstsläckande. Delas förslagsvis på två.

Mikkeller Drink'in the sun

– Ett öl som bevisar att ett gott öl inte måste ha alkohol. Stilen är amerikanskhumat veteöl. Alkoholhalten är 0,3 procent.

Vår egenlagrade whisky

– Just nu en tioårig speyside som fått en finish i femlitersfat där vi först lagrat marsala. Snäll, generös, rund och ganska komplex smak.



Några av de egna favoriterna.



Ur öllistan

Fatöl:

Anchor Steam, 76 kr
Fuller's ESB, 68 kr
Sierra Nevada Pale Ale, 74 kr
Bryggmästarens Premium Gold, 62 kr

Flasköl:

Bröckhouse Premium Lager, 68 kr
St Peters Cream Stout, 78 kr
Titan IPA, 72 kr
Andersson Valley Heelch O'Hops Double IPA, 68 kr
Brännskär Brown Ale, 72 kr
Innis & Gunn Rum Finish Oak Aged Beer, 68 kr
Fuller's Golden Pride, 62 kr
Kwak, 74 kr
Delirium Tremens, 76 kr
Liefmans Cuvée Brut, 67 kr
Achel Bruin Bier, 76 kr
La Trappe Tripel, 68 kr

Ur whiskylistan

Highland Park 30 YO, 106 kr
Ardbeg Uigedail, 29 kr
Laphroaig 25 YO, 98 kr
AnCnoc 22 YO, 37 kr
Balblair 1978, 108 kr
Old Pulteney 21 YO, 48 kr
Glenmorangie Astar, 30 kr
Rosebank 21 YO, 98 kr
Talisker Storm, 26 kr
Glengoyne 17 YO, 27 kr
Yamasaki 18 YO, 36 kr
Glenfarclas 21 YO, 31 kr
Mortlach 15 YO, 31 kr
Glenury Royal 40 YO, 138 kr
Aberlour 16 YO, 28 kr
Johnnie Walker Platinum Label, 34 kr

Dessutom finns rariteter och tillfälliga nyheter alltid i baren och på fat.

Ur menyn

Färska rökta räkor, serveras med aioli & bröd 1/2 - 89 kr, 1/1 - 149 kr
Engelsk ost- & charkplanka, serveras med Churchills päronmarmelad & knäckebröd, 99 kr
Klassisk Fish n' Chips - Torskryggfilé serveras med tartarsås, mosade ärtor & citron, 145 kr
Steak n' Chips - 220g Aberdeen Black Angus biff med kappa. Serveras med rödvinssås & béarnaisesås, 219 kr
Churchills 1/2 meter korv, serveras med pommes frites, hemgjord senap, salsa, aioli, majscolv & bakad tomat, 149 kr
Engelsk chokladfudgekaka, serveras med hemgjord vaniljglass & marinerade bär, 79 kr

Churchill Arms

Antal platser: 64 plus uteservering sommartid.
Provningar: Öl- och whiskyprovningar anordnas vid beställning. Spontanprovningar när tid finns.
Öppettider: Mån-fred 15-01, lör 13-01, sön 13-23.
Adress: St Olofsgatan 30, Uppsala.
Hemsida: churchillarmsupsala.se



LANSERAS
1 SEPTEMBER
PÅ SYSTEM-
BOLAGET



O'HARAS
IRISH RED
IS MUCH
MORE
COMPLEX
THAN IT'S
MAIN-
STREAM
RIVAL'S."

O'haras
Irish Red
330 ml
Art nr SB:
1486-03
Alkoholhalt:
4,3%
Pris:
16:50 SEK

BREWERY.SE

**Alkohol kan
orsaka skador
på lever och
bukspottkörtel.**