



ALEA BEERS & FOOD PAIRING

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΣΥΝΟΔΕΙΑ ΦΑΓΗΤΟΥ

WIT 5% ABV – 15 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Βελγικός τύπος μύρας σιταριού που περιέχει κόλιανδρο και φλούδες νεραντζιού - πορτοκαλιού (γλυκιά και πικρή φλούδα). Μία ξεδιψαστική βοτανική Weiss.

Η wit διαθέτει ελαφρύ σώμα, δροσιστική οξύτητα και αρωματικά στοιχεία που δένουν φυσικά με φαγητά εξίσου ελαφριά και αρωματικά.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Θαλασσινά (μύδια, γαρίδες, στρείδια και ψάρια στη σάρα)
2. Σαλάτες (με βάση τα εσπεριδοειδή ή vinaigrette)
3. Ασιατική (spring rolls ή noodles με λαχανικά)
4. Λευκά Κρέατα (Κοτόπουλο με ελαφριές σάλτσες π.χ. λεμονάτες ή βότανων ή γαλοπούλα)
5. Κρεμώδη τυριά (κατσικίσιο, φέτα ή ricotta)



PALE ALE 5% ABV – 35 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μία μπύρα ισορροπημένη και ευκολόπιση με μέτρια πικράδα, οι λυκίσκοι της προσδίδουν αρώματα εσπεριδοειδών, πεύκου, μάνγκο και berries.

Η Pale Ale έχει αρκετή πικράδα για να ισορροπήσει τα καραμελωμένα λίπη του κρέατος και των τυριών, ενώ οι φρουτώδεις νότες συμπληρώνουν τις θαλασσιές γεύσεις.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Ψητά κρέατα & BBQ (Σουβλάκια, Μπριζόλες)
2. Ψάρια & θαλασσινά (Τηγαντός μπακαλιάρος με σως ταρτάρ, Σολομός σάρας με γκρέιπφρουτ, Fish tacos με λάχανο & spicy mayo)
3. Burgers & Sandwiches (Classic cheeseburger, Pulled pork sandwich)
4. Τυριά που ισορροπούν την πικράδα (Cheddar, Gouda, Parmesan)
5. Πικάντικες γεύσεις (Chili con carne, Pad thai, Spicy Wings)



CALIFORNIA LAGER 5.5% ABV – 40 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μια κοκκινωπή lager - νότες φρυγανισμένου ψωμιού και καραμέλας.
Υβρίδιο: Ale & Lager (χαρακτηριστικά Lager με Ale μαγιά).

Οι καραμελωμένες νότες της Red Lager αναδεικνύουν τη γεύση του ψητού κρέατος και των λαχανικών, ενώ η ανθράκωση βοηθά να καθαρίσει ο ουρανίσκος, διατηρώντας τις γεύσεις "ζωντανές". Επιπλέον, η ήπια πικράδα της προσφέρει αντίθεση σε πιο λιπαρά φαγητά, εξισορροπώντας τις γευστικές εντάσεις.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Κόκκινα κρέατα (Μπριζόλες, burgers ή χοιρινά παιδάκια)
2. Αλλαντικά (καπνιστό λουκάνικο, παστουρμάς)
3. Ψητά λαχανικά (γλυκοπατάτα, κολοκύθα, καρότο)
4. Πίτσες και πίτες (πεπερόνι ή μια παραδοσιακή ελληνική κρεατόπιτα)
5. Ημίσκληρα Τυριά (κασέρι, ένταμ ή ακόμα και το τσένταρ)



CHLOE UNITY LAGER 5% ABV – 25 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μία Lager που προσφέρει μια ισχυρή αίσθηση δροσιάς και ελαφρότητας, καθιστώντας την ιδανική για καθημερινή απόλαυση και τέλεια για ζεστές, καλοκαιρινές μέρες.

Η Chloe είναι μια μπύρα με καθαρή, ελαφριά και ευκολόπιση γεύση, με μέτρια πικράδα και μέτριο αλκοόλ. Δεν έχει έντονα καβουρδισμένα ή πικρά στοιχεία, οπότε δεν καλύπτει τις γεύσεις του φαγητού. Αντίθετα, τις συμπληρώνει ή τις αναδεικνύει. Οι ελαφριές βνώδεις νότες της μπύρας συμπληρώνουν τη γεύση του ψητού.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Ψητά πουλερικά – Κοτόπουλο σχάρας, φτερούγες με ελαφριά BBQ σάλτσα, γαλοπούλα.
2. Ψάρια & θαλασσινά – Τηγαντό καλαμάρι, fish & chips, γαρίδες σαγανάκι.
3. Ελαφριά πιάτα – Σαλάτες με εσπεριδοειδή, Caesar salad, carpese με μοτσαρέλα και ντομάτα.
4. Λευκά τυριά – Φέτα, μανούρι, κασικίσιο τυρί, τυρόπιτα.
5. Burgers & Sandwiches – Cheeseburger με ελαφριά σάλτσα, club sandwich.
6. Ασιατική κουζίνα – Sushi, spring rolls, τηγαντό ρύζι.
7. Ελληνική κουζίνα – Σουβλάκι κοτόπουλο, μπουγιουρντί, κολοκυθοκεφτέδες.



MAGOUFANA PILSNER 4.8% ABV – 25 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ελαφριά, δροσερή μύρα με καθαρές γεύσεις και ισχυρή, αλλά ισορροπημένη πικράδα. Αρώματα από δημητριακά και εσπεριδοειδή, με φρέσκια και ελαφριά αίσθηση στο στόμα.

Η Pilsner είναι μια ελαφριά, ξηρή μύρα με μέτρια πικράδα και καθαρές γεύσεις. Τα αρώματα λουλουδιών και εσπεριδοειδών από τον λυκίσκο, μαζί με την ισχυρή αλλά ισορροπημένη πικράδα, την καθιστούν ιδανική για δροσερές, καλοκαιρινές μέρες.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Φρέσκες Σαλάτες (Σαλάτα με καρπούζι, φέτα και μέντα, Σαλάτα με αβοκάντο, τομάτα και καλαμπόκι, Σαλάτα με φρέσκες φράουλες και ρόκα)
2. Κρύα Πιάτα & Σαλάτες με Θαλασσινά (Χταπόδι Ξυδάτο, Καπνιστός τόνος με φρέσκο χόρτο και ελαιόλαδο, Γαύρος Μαρινάτος)
3. Ελαφριά Καλοκαιρινά Σνακς (Πικάντικα chips με σάλτσα sour cream, Popcorn, Κρίθινα παξιμάδια με φρέσκο τυρί και ελαιόλαδο)
4. Grilled & BBQ Πιάτα (Ψητό κοτόπουλο με λεμόνι και δεντρολίβανο, Ψητά λαχανικά με μπαχαρικά (π.χ. πιπεριές, κολοκύθι), Λουκάνικα με μουστάρδα)
5. Καλοκαιρινά Τυριά (Φέτα με αγγούρι και ελιές, Μανούρι με μέλι)
6. Ελαφριά Γλυκά (Μους λεμονιού ή τάρτα με μούρα)



ΜΠΑΡΛΕΪ EASY IPA 4,5% ABV – 40 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μπύρα με φρέσκο, δροσιστικό χαρακτήρα, χαμηλό αλκοόλ, ευκολόπιση αλλά με ζωντανά αρώματα λυκίσκου (εσπεριδοειδή, τροπικά, ίσως και λίγη βοτανικότητα). Αυτό την κάνει ιδανική για “καθημερινά” αλλά νόστιμα pairings, που δεν βαραίνουν.

Η Easy IPA πάει με λιπαρά αλλά όχι βαριά, δροσερά και ελαφρώς πικάντικα πιάτα, καθώς και οτιδήποτε έχει οξύτητα ή citrus χαρακτήρα. Είναι μπύρα “all-day”, οπότε θέλει φαγητό που να κρατά αυτή τη φιλοσοφία.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Burger με ζουμερό μπιφτέκι και cheddar
2. Chicken burger crispy με mayo ή slaw
3. Tacos με κοτόπουλο ή ψάρι και lime
4. Nachos με salsa & guacamole
5. Χαλούμι ψητό
6. Σαλάτες με vinaigrette λεμονιού ή lime



GARDENIA WEST COAST IPA 5,8% ABV - 45 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μια καθαρή, δροσιστική IPA με έντονη αλλά “κοφτερή” πικράδα, ρητινώδη/πευκώδη χαρακτήρα και εσπεριδοειδή αρώματα. Με μέτριο σώμα και ξηρό τελείωμα, δουλεύει τέλεια είτε “κόβοντας” λιπαρά είτε αναδεικνύοντας φρέσκες, αρωματικές γεύσεις.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Καλαμαράκια τηγανπτά με λεμόνι
2. Fish & Chips
3. Buffalo wings
4. Φέτα με ελαιόλαδο & ρίγανη
5. Σουβλάκι χοιρινό



SMOKY STOUT 6% ABV – 15 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Καπνιστή Stout με γεμάτο σώμα, χαμηλή πικράδα και έντονα αρώματα καβουρδισμένης βύνης, σοκολάτας, καφέ και καπνού.

Η καπνιστή και σοκολατένια γεύση της μπίρας συμπληρώνει τέλεια τα καραμελωμένα & καπνιστά πιάτα, ενώ οι νότες καφέ ταιριάζουν απόλυτα με σοκολατένια γλυκά.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Καπνιστά & ψητά κρέατα (Brisket καπνιστό, BBQ ribs με σάλτσα bourbon, Ribeye steak με δεντρολίβανο).
2. Burgers & λιπαρά πιάτα (Smash burger με μπέικον & καπνιστό τυρί, Pulled pork burger, Burger με μαύρη τρούφα & μανιτάρια).
3. Έντονα & καπνιστά τυριά (Καπνιστό cheddar & gouda, Μπλε τυρί με καρύδια, Gruyère με μαρμελάδα σύκου).
4. Σοκολατένια επιδόρπια & γλυκά (Chocolate lava cake, Tiramisu, Cheesecake με καραμέλα & θαλασσινό αλάτι).
5. Καβουρδισμένοι ξηροί καρποί & snacks (Pecans με μέλι & καπνιστό αλάτι, Αμύγδαλα με κακάο, Popcorn με λιωμένο βούτυρο & πάπρικα).



FOUR WINDS CHILLI & LEMON GOSE 4% ABV - 15 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η απόλυτα καλοκαιρινή και ξεδιψαστική επιλογή, με λεμονάτη οξύτητα και όσο πρέπει τσίλι. Η αλμυρή και όξινη φύση της Gose λειτουργεί σαν μια σταγόνα λεμονιού πάνω στο φαγητό, ενώ η διακριτική καψάδα προσθέτει βάθος χωρίς να κουράζει.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Τηγαντό καλαμάρι με λεμόνι
2. Fish tacos με λάχανο και lime
3. Γαρίδες σάρας με βούτυρο και σκόρδο
4. Φέτα με καρπούζι και δυόσμο
5. Μαλακά pretzels με μουστάρδα



KARAKOL ALL DAY IPA 5.2% ABV – 30 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Session IPA με ελαφρύ σώμα, μέτρια πικράδα και αρώματα εσπεριδοειδών, πεύκου και τροπικών φρούτων. Ιδανική για απολαυστική κατανάλωση χωρίς να σε βαραίνει.

Η ελαφριά και δροσιστική φύση της Session IPA την κάνει ιδανική για casual φαγητό και μακρά κατανάλωση, ενώ η φρουτώδης πικράδα της αναδεικνύει τις γευστικές αντιθέσεις σε πικάντικα, γλυκόξινα και ελαφριά πιάτα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Casual street food & burgers (Cheeseburger, Fried chicken sandwich με spicy mayo, Hot dog με μουστάρδα & πίκλες).
2. Θαλασσινά & ελαφριά πιάτα (Fish & chips με λεμόνι, Grilled calamari με ελαιόλαδο & ρίγανη).
3. Ασιατικές & γλυκόξινες γεύσεις (Stir-fry noodles με κοτόπουλο & τζίντζερ, Tacos με γαρίδες & mango salsa).
4. Πικάντικες επιλογές (Nachos με guacamole & jalapeños, Chorizo με ψητή πιπεριά & lime).
5. Τυριά με ισορροπημένη ένταση (Cheddar μέτριας ωρίμανσης, Gouda, Havarti με βότανα).



FRUIT LEMON JACKET FRUITED SOUR 5,6% ABV - 15 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η οξύτητα και η εκρηκτική φρουτώδης γεύση της λειτουργούν εξαιρετικά είτε με αντιθέσεις είτε με γευστικές γέφυρες. Η οξύτητα «κόβει» τα λιπαρά στοιχεία και αναδεικνύει τις φρουτένιες νότες, ενώ ο ανανάς ταιριάζει εξαιρετικά με πιάτα εμπνευσμένα από τη λατινοαμερικάνικη κουζίνα.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Tacos με χοιρινό και salsa ανανά
2. Μαλακά λευκά τυριά (brie, ανθότυρο, κατσικίσιο τυρί)
3. Γαρίδες tempura με sweet chili sauce
4. Σαλάτα με φράουλες, κατσικίσιο τυρί και καραμελωμένα καρύδια
5. Cheesecake φράουλα ή πανακότα βανίλιας



HOPPY THREE FRIENDS ep6 SOUR IPA 6,66% ABV - 35 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μια μπύρα που ισορροπεί ανάμεσα στην τροπική ζουμερότητα, τη sour φρεσκάδα και τον αρωματικό λυκίσκο. Το μάγκο και οι τροπικές νότες των λυκίσκων δημιουργούν φυσικές γευστικές γέφυρες με ασιατικές γεύσεις και γλυκόξινα στοιχεία.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Bao buns με τραγανό κοτόπουλο και mango mayo
2. Ταϊλανδέζικο curry με καρύδα (ήπιας έντασης)
3. Falafel με chutney μάγκο
4. Sushi με σολομό και αβοκάντο
5. Sticky rice με μάγκο



PARADOX HAZY IPA 7% ABV – 30 IBU



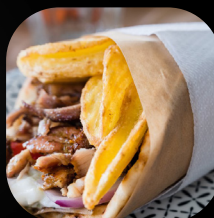
ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Θολή IPA με έντονη θολότητα, φρουτώδες αρωματικό προφίλ και γεμάτη, απαλή αίσθηση στο στόμα. Αρώματα τροπικών φρούτων, εσπεριδοειδών και stone fruits.

Η φρουτώδης γεύση της Hazy IPA ενισχύει την ένταση των θαλασσινών και των πικάντικων μεζέδων, ενώ η απαλή αίσθηση της μπύρας ισορροπεί τα πλούσια και λαδερά πιάτα της ελληνικής κουζίνας, όπως τα μπουγιουρντί και το μουσακά.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Θαλασσινά & ελαφριά πιάτα (Γαρίδες σαγανάκι με φέτα, Χταπόδι ψητό με φασόλια, Σουπιές με κολοκύθι και ντομάτα).
2. Κρέατα & παραδοσιακά πιάτα (Μπριζόλα χοιρινή λεμονάτη με σως και ρίγανη, Σουβλάκι χοιρινό με πίτα & ντομάτα, Μουσακάς με μπεσαμέλ και μελιτζάνα).
3. Μεζέδες & Σαλάτες (Ταραμοσαλάτα με φρέσκια φρυγανιά, Τυροκαυτερή με λαδολέμονο, Σαλάτα με φέτα, ντομάτα, αγγούρι και ελιές).
4. Πικάντικες επιλογές (Μπουγιουρντί με φέτα και πιπεριές, Σαρμαδάκια με καυτερή σάλτσα, Σουτζουκάκια Σμυρναίικα με ρύζι).
5. Τυριά & επιδόρπια (Μανούρι με μέλι & καρύδια, Σαραγλί με φιστίκια Αιγίνης, Γαλακτομπούρεκο με σιρόπι πορτοκαλιού).



MONKEY ISLAND IMPERIAL STOUT 10% ABV - 50 IBU



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Πλούσια, γεμάτη μπύρα με έντονες νότες καβουρδισμένης βύνης, καφέ, σοκολάτας και απαραίτητη γλυκύτητα/αλκοολική ζεστασιά. Θέλει φαγητό εξίσου έντονο — είτε για αρμονία είτε για δυνατή αντίθεση.

ΣΥΝΟΔΕΥΕΤΑΙ ΜΕ

1. Ribeye ή strip steak medium rare
2. Brisket ή pulled beef BBQ
3. Παρμεζάνα ή παλαιωμένη γραβιέρα
4. Πλατό αλλαντικών
5. Καπνιστό bacon ή ribs





Μικροζυθοποιία Μεταμόρφωσης ΙΚΕ
ΑΦΜ: 801062179
Χλόης 87, 14452 Μεταμόρφωση
+30 213 001 7953
info@aleabrewingco.gr
<https://linktr.ee/aleabrewingco>