

Bock's[®]
MAKE GOOD!

MENU

TRADITIONS SINCE 1865

BOCK'S CORNER BREWERY - GERBYNTIE 16, 65230 VAASA
Bookings: +358 50 3777000 / sales@bockscornerbrewery.com

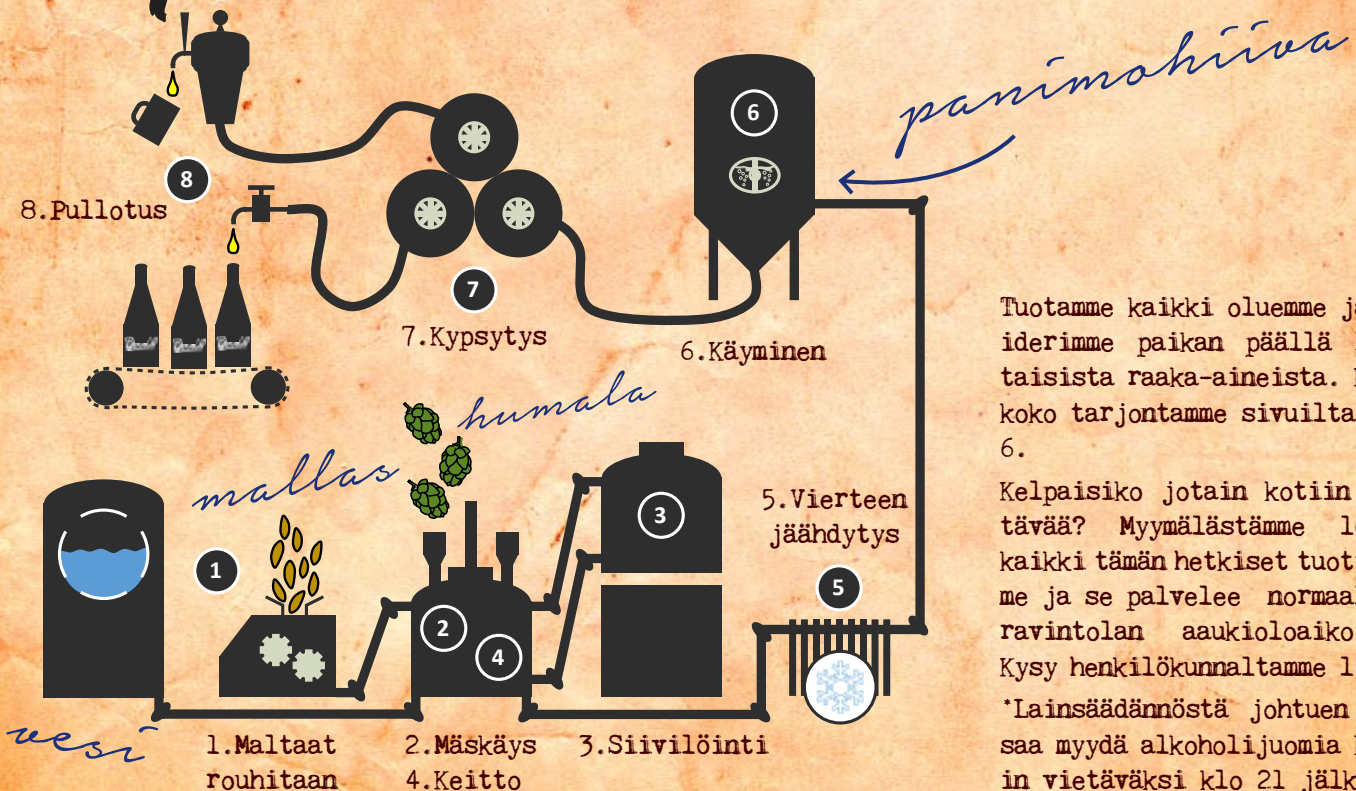


Lyhyt historiikki

Pukinkulma on aina ollut tärkeässä roolissa Vaasalaisten elämässä! Rakennus missä istut pystytettiin 1865 ja hetki sen jälkeen tiloissa aloitti toimintansa alueen ensimmäinen kaupallinen panimo nimeltä Lahti. Vuosien saatossa uusia panimoita tuli ja meni, mutta monen sulautumisen saattamana vain yksi panimo oli enää jäljellä 1900-luvun alkupuolella; panimo BOCK. Ajan myötä BOCK kasvoi yhdeksi suomen merkittävimäksi itsenäiseksi panimoiksi kunnes se myytiin Hartwallille 1960-luvulla ja suljettiin parikymmentä vuotta myöhemmin 1980-luvulla. Vilkaana tunnettu alue alkoi sulkeutua hiljalleen kadottaa hohtonsa.

Kolmekymmentä vuotta kerkesi kulua ennen kuin Bock's alkoi uudelleen kehittää aluetta 2014. Ensimmäisenä vuoden 2015 alussa syntyi panimo ja kohta sen jälkeen seuraan liittyi ravintola (joka silloin vielä muistutti enempi bistroa). Vuosien varrella ambitotaso kasvoi ja tänä päivänä Pukinkulmasta täydet konferenssipalvelut, vastikään rakennettu innovaatiokeskus (Wasa Innovation Center) ja jopa lastentarha. Toiminnan jatkuvasti kehittyessä, yksi asia on kuitenkin pysynyt ennallaan; pyrimme parhaamme mukaan tukemaan lähitaloutta! Käytämme paikallisia toimittajia, järjestämme tapahtumia paikallisten toimijoiden edistämiseksi ja osallistumme aktiivisesti Wasa Innovation Centerin kehittämiseen; siten on myös syntynyt mantramme:

MAKE GOOD!



Tuotamme kaikki oluemme ja siiderimme paikan päällä luontaisista raaka-aineista. Katso koko tarjontamme sivuilta 5 ja 6.

Kelpaisiko jotain kotiin vietävää? Myymälästämme löydät kaikki tämän hetkiset tuotteemme ja se palvelee normaaleina ravintolan aukioloaikoina. Kysy henkilökunnaltamme lisää! *Lainsäädännöstä johtuen emme saa myydä alkoholijuomia kotiin vietäväksi klo 21 jälkeen.



Ruokalista

Bock's ruokaideologia perustuu tarkasti valittuihin paikallisiin ja lähituotettuihin raaka-aineisiin. Mietimme ruokalistamme sisällön lähialueen parhaiden tuottajien tarjonnan ja sesongin mukaiseksi. Pyrimme läheisessä yhteistyössä kehittämään, paitsi omaa tarjontaamme, myös tuottajien toimintaa tekemällä ostonne suoraan tuottajilta ilman välikäsiä. Näin tuemme omalla toiminnallamme maaseutumme elinvoimaisuutta ja paikallisen elinkeinon jatkumisen sukupolvelta seuraavalle. Kuluttamalla oikein voit itsekkin vaikuttaa lähialueesi kehitykseen kaikkien meidän hyväksemme!

Chef's Menu

Pumpkin Soup (M,V,G)

Lempeästi tulinen kurpitsakeitto, kookosmaidolla ja siemennäkkileivällä
Panimomestarin suositus: PILS

Salmon Medallion (L,G)

Voissa paistettua merilohta & Cowboy butter -kastiketta. Tarjoillaan talon kasviksilla ja kermaisella peruna-artisokkapyreellä
Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

TAI

House Beef Steak (L,G)

Härän ulkofilepihvi 200g & talon legendaarinen konjakki-pippurikastike. Tarjoillaan talon kasviksilla ja timjamilohkoperunoilla
Panimomestarin suositus: DUNKEL

Chocolate Fondant & Sorbet (L)

Suklaafondanttia ja vadelmasorbeeta
Panimomestarin suositus: DOPPELBOCK

45€/hlö

TIESITKÖ, ETTÄ KATAMME VUOTUISEN
SÄHKÖNTARPEEMME OMALLA
AURINKOVOIMALALLA TUOTETULLA
SÄHKÖLLÄ!





Alkuruoat & pienpurttavat

Pumpkin Soup (M,V,G) 11,00€

Lempeästi tulinen kurpitsakeitto, kookosmaidolla ja siemennäkkileivällä

Panimomestarin suositus: PILS

Shrimp Toast (L) alkuruoka 12,50€

pääruoka 23,00€

Parmesaanilla kuorrutettu lämmin katkarapuleipä, vihersalaattia ja pikkelöityä punasipulia (saatavilla myös gluteenittomana)

Panimomestarin suositus: PILS

Bock's Caesar Salad (L) alkuruoka 12,50€

pääruoka 23,00€

VALITSE: RAPEA KANA, KATKARAPU, VUOHENJUUSTO

Rapeaa salaattia, kirsikkatomaattia, kurkku, parmesaani juustoa, valkosipulikrutonkia, caesar-kastiketta (saatavilla myös gluteenittomana)

Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

Brewery Plank (L) 19,00€

Täytettyjä minipaprikoita, marinoituja oliiveja, pikkelöityä kurkkua, Napolin salamia, Björkensin pippuriporsasta, olutmakkara, Manchegojuustoa, paholaisen hilloa. Tarjoillaan paahdetulla maalaisleivällä ja panimon ruskistetulla voilla (saatavilla myös gluteenittomana)

Panimomestarin suositus: DUNKEL

Pääruoat

Salmon Medallion (L,G) 28,90€

Voissa paistettua merilohta & Cowboy butter -kastiketta. Tarjoillaan talon kasviksilla ja kermaisella peruna-artisokkapyreellä

Panimomestarin suositus: KULTAPUKKI

House Beef Steak (L,G) 29,90€

Härän ulkofilepihvi 200g & talon legendaarinen konjakki-pippurikastike. Tarjoillaan talon kasviksilla ja timjamilohkoperunoilla

Panimomestarin suositus: DUNKEL

Brewery Game Stew (L,G) 19,00€

Kultapukki-olut kermassa haudutettua Saksan hirvikäristystä, rapeaa pekonia, peruna-artisokkapyreetä, puolukkahilloa ja maustekurkkua

Panimomestarin suositus: DUNKEL



Curry Sausage pan (L,G) 19,00€

Bock's bratwurstia ja grillimakkaraa, currykastike, coleslaw Tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaisranskalaisilla

Panimomestarin suositus: PALE ALE

Chèvre Chicken (L,G) 26,00€

Paahdettua kananrintaa, paistettua vuohenjuustoa & pahalaisen hilloa ja portviinikastiketta. Tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaislohkoperunoilla

Panimomestarin suositus: KATAJA VEHNÄPUKKI

Bock's Pork Schnitzel (L) 23,50€

Paneroitu porsaanleike 250g ja metsäsienikastike. Tarjoillaan talon kasviksilla ja maalaisranskalaisilla

Panimomestarin suositus: JUNIPER WEIZENBOCK

BBQ Ribs-Wings Combo (L,G) 22,90€

Talon grilliribsit 250g & Hickory BBQ kastikkeella sekä 6 kpl kanansiipeä aidolla Siipiweikot kastikkeella. **Valintasi mukaan MIETO tai TULINEN kastike**

Tarjoillaan maalaisranskalaisilla & aioli ja coleslaw salaattilla

Panimomestarin suositus: PALE ALE

Legend Burger 2.0 (L) 22,50€

150g rotukarjan burgeripihvi, perunabriossi, rapeaa salaattia, tomaattia ja marinoitua punasipulia, cheddarjuustoa, kaura-creme sekä chilimajoneesia, tarjoillaan maalaisranskalaisilla ja coleslaw salaattilla **(saatavilla myös gluteenittomana)**

Panimomestarin suositus: INDIA PALE ALE

Crispy Chicken Burger (L) 22,50€

Pankokuorrutettu 160g kananfilee, perunabriossi, rapeaa salaattia, tomaattia, jalopenoa, chilimajoneesia sekä kaura-creme, tarjoillaan maalaisranskalaisilla ja coleslaw salaattilla

(saatavilla myös gluteenittomana)

Panimomestarin suositus: PALE ALE

Vegan Burger (L,V) 19,90€

Kaurapapupihvi, perunabriossileipä, rapeaa salaattia, tomaattia ja marinoitua punasipulia, vegaaninen juusto, chilimajoneesi sekä

kaura-creme, tarjoillaan maalaisranskalaisilla ja coleslaw salaattilla **(saatavilla myös gluteenittomana)**

Panimomestarin suositus: PILS

EXTRA LISUKKEET 1,50€

PEKONI/ SIPULIRENKAAT/ VUOHENJUUSTO/
AIOLI/ KURKKUMAJONEESI



Jälkiruuat

Lime Pie (M,G,V)	8,00€
Limepiirakka, keksimurua, kookosmaitoa, soijajugurttia, limeä Panimomestarin suositus: APPLE CIDER	
Cinnamon Apple cake (L)	8,00€
Lämmin Omenapiirakka ja vaniljajäätelöä Panimomestarin suositus: DUNKEL	
Lingon & Pear (L,G)	8,00€
Puolukoilla marinoitua päärynät, mascarponekermaa ja paahdettua sokeria Panimomestarin suositus: HELMI CIDER	
Chocolate Fondant & Sorbet (L)	8,00€
Suklaafondanttia ja vadelmasorbeeta Panimomestarin suositus: DOPPELBOCK	

Kahvi ja tee

Wasa Coffee	3,50€
Erikoisluokka, viimeisin sato, aina tuoreena paahdettu	
Tea	3,50€
Musta, Vihreä, Rooibos	



Talon juomat

VAALEAT LAGERIT



KULTAPUKKI
Kestosuosikki ja varma valinta!



PILS
Puhdas saksalainen pils! Toimii koska ja miten vain!

PORTER



COFFEE PORTER
Portteria omalla kahvilla maustettuna, miksikö ei?

TASTING PLATE

Löydä lempijuomasi Bock'sin tuotteista. Valitse kolme tuotetta hanasta ja maistele tiesi lempituotteeseesi! Tuotteet voit valita itse tai pyytää henkilökunnan avustusta.

Kippis!

3 x 0,15L = 10,50€

TUMMAT LAGERIT



DUNKEL
Kevyt ja lempeä tumma lager.



DOPPELBOCK
Suomen paras tumma lager! Täyteläinen ja mokkaaminen.

KAIKKI TALON JUOMAT VALMISTETAAN PAIKAN PÄÄLLÄ JA TARJOILLAAN RAIKKAANA!

TARJOILUKOOT & HINNAT

0,2L 4,50€ - 5,50€
0,4L 8,50€ - 10,50€
1L 17,50€ - 20,00€

ERIKOISUUDET
0,1L 8,00€

JOITAKIN TUOTTEITA LÖYTYY VAIN PULLOSTA:
0,33L 7,00€ - 8,50€
AQUA VITAE 4CL 7,50€

ALKOHOLITON: BOCK'S ALCOHOL FREE BEER, ERIDANOS SPARKLING WATER, BOCK'S COLA/COLA ZERO, BOCK'S MALT LEMONADE LEMON

ALET



PALE ALE
Yksi myydyimpiä oluitamme. Hedelmäinen, kevyt, helppo!

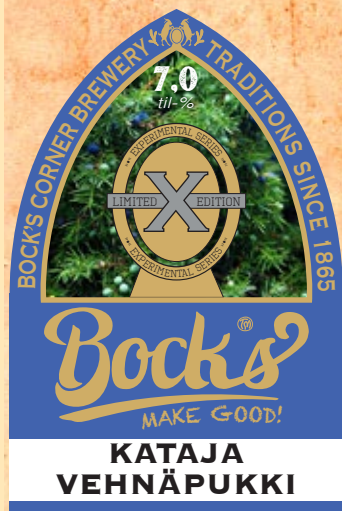


FINMERICA IPA
Suomimaltaita ja amerikkalaista humalaa! Make IPA great again!



IPA
Vähemmän kitkerä, mutta sitä enempi aromia!

PAIKALLISUUS



KATAJA VEHNÄPUKKI
Katajan ja vehnän tasapaino. Vahva ja helposti juotava.



Talon juomat

KAUSITUOTTEET



WEISSBIER

Kesä ja lämmin sää vaatii raikkaan vehnäoluen! Piste!



OKTOBERFEST

Syksyisin näyttäytyvä täyteläinen vaalea lager!



TALVI

Tumma lager joka ei pelkää raskasta joulupöytää!

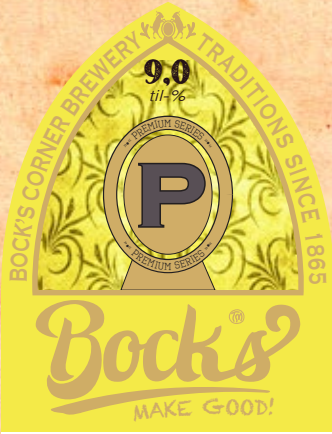


LONKERO

Raikas juoma, jossa oma ginimme ja maukas greippilimonadi yhdistyy mehukkaan hedelmäiseen makunautintoon.

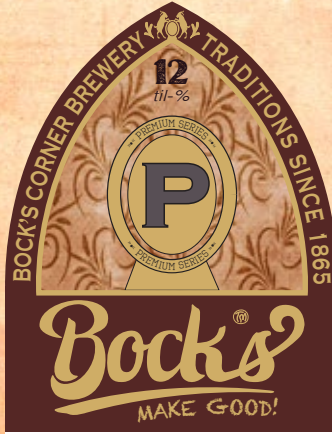
LONKERO

ERIKOISUDET



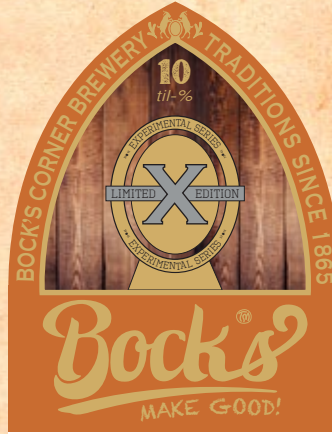
EISWEISSE

Jäätislaus tekee tästä vehnäoluesta erityisen täyteläisen ja lempeän!



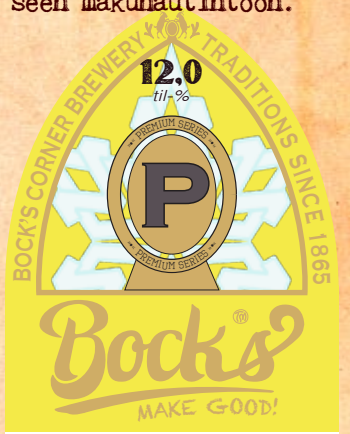
EISBOCK

Toinen jäätislattu olut täynnä tummia makuja!



BARREL AGED DOPPELBOCK

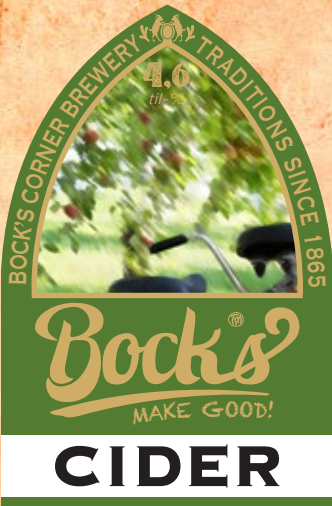
Tynnyrikypsytetty ja monivivahteinen täydellisyys!



JUNIPER EISWEIZENBOCK

Jäätislattu olut, jossa kypsän hedelmän ja katajan makua.

SIIDERT



CIDER

Kuiva ja samea aito omenasiideri. Kokeile valkoviinin sijaan!



HELMI

Tekeekö mieli skump-paa? Ota helmeilevä Helmi siideri!

Olemme rehkieneet kovaa vuosien varrella. Tässä joitakin kohokohtia:



Beer

- 2024: Doppelbock (1.)
- 2023: Doppelbock (2.)
- 2022: Doppelbock (1.)
- 2022: Dunkel (3.)
- 2021: Dunkel (1.)
- 2020: Doppelbock (3.)
- 2019: Doppelbock (1.)
- 2018: Dunkel (3.)

- 2023: Juniper Weizenbock (1, Umeå Beer Festival)
- 2022: BA Doppelbock (1.)
- 2019: Dobbelbock (2.)
- 2019: Winterbeer (2.)
- 2018: Dunkel (3.)
- 2016: Pils (1.)
- Kila Ciderfestival
- 2016: Cider (1.)
- Ilta-Sanomien makutesti
- 2019: Doppelbock (2.)



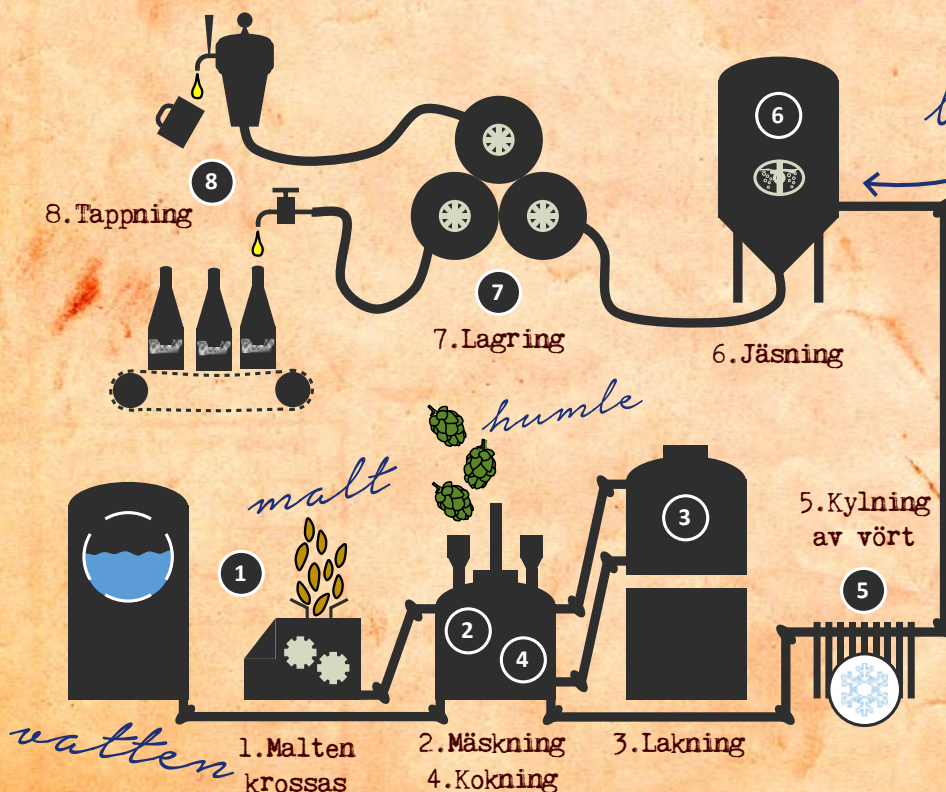
En kort tillbakablick

Bockhörnet har alltid spelat en viktig roll i Vasabornas liv! Byggnaden du sitter i uppfördes 1865 och kort därefter inledde bryggeri Lahti verksamheten som första kommersiella bryggeri i området. Under åren kom nya till och andra försvann, men i början av 1900-talet och efter en rad fusioner stod bara ett bryggeri kvar; bryggeri BOCK. Med tiden växte BOCK till ett av de mest betydande självständiga bryggerierna i Finland tills det på 1960-talet förvärvades av Hartwall och sedermera lades ner i slutet av 1980-talet. Det som tidigare varit ett så livligt område började efter nerläggningen förlora sin glans.



Trettio år hann passera innan Bock's började utveckla området igen 2014. Först ut var bryggeriet i början på 2015 och kort därefter följde restaurangen (som då ännu mest påminnde om en bistro). Under åren växte ambitionsnivån och idag hittar vi i Bockhörnet fullskaliga konferenstjänster, ett nybyggt innovationscenter (Wasa Innovation Center) och till och med ett dagis. Medan verksamheten fortsätter utvecklas finns det en aspekt som står oförändrad; vi gör vårt yttersta för att stöda lokalekonomin! Vi använder lokala leverantörer, ordnar evenemang för att befrämja lokalproducenter och vi deltar aktivt i utvecklingen av Wasa Innovation Center; därav också vårt mantra:

MAKE GOOD!



Vi tillverkar alla våra öl och cider på plats av naturliga råvaror. Se hela utbudet på sidorna 11 och 12.

Saknar du nåt att ta med dig hem? I vår butik som betjänar under restaurangens normala öppethållningstider* hittar du hela vårt sortiment. Vår personal hjälper dig gärna att hitta rätt!

*Enligt lag får vi inte sälja alkoholhaltiga produkter efter kl. 21. Regeln gäller endast butiksförsäljningen.



Menyn

Bock's matideologi grundar sig på noggrant utvalda lokala och närproducerade råvaror. Vi utformar vår meny enligt det utbud som närområdets bästa producenter och säsongen erbjuder. Genom att handla direkt med producenten, utan mellanhänder, strävar vi till att bygga nära samarbeten som utvecklar vårt egna utbud, men framförallt också producenternas verksamhet. På så sätt stöder vi med vår verksamhet landsbyggdets livskraft och en fortsättning av den lokala näringen från en generation till nästa. Genom att konsumera rätt kan också du påverka utvecklingen i närområdet för våra allas bästa!

Chef's Meny

Pumpkin Soup (M,V,G)

Krämig, lätt eldig pumpasoppa gjord på kokosgrädde, serverad med sprött fröknäckebröd
Bryggmästarens rekommendation: PILS

Salmon Medallion (L,G)

Laxmedaljong med cowboy-smörsås, krämig potatis-kronärtskockspuré och stekta säsongsgroänsaker
Bryggmästarens rekommendation: KULTAPUKKI

ELLER

House Beef Steak (L,G)

Mör 200g nötytterfilé serveras med husets cognac-pepparsås, stekta säsongsgroänsaker och rostad klyftpotatis
Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL

Chocolate Fondant & Sorbet (L)

En fyllig chokladfondant serverad med fräsch hallonsorbet
Bryggmästarens rekommendation: DOPPELBOCK

45€/pers

VISSTE DU ATT VI TÄCKER VÅRT ÅRLIGA
ELBEHOV MED ELEKTRICITET FRÅN VÅRT
EGNA SOLKRAFTVERK!





Förrätter & småplock

Pumpkin Soup (M,V,G) 11,00€

Krämig, lätt eldig pumpasoppa gjord på kokosgrädde, serverad med sprött fröknäckebröd

Bryggmästarens rekommendation: PILS

Shrimp Toast (L) förrätt 12,50€

huvudrätt 23,00€

Rostat finskt lantbröd, räkor och ett lager av parmesanost. Serveras med grönsallad och marinerad rödlök (tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: PILS

Bock's Caesar Salad (L) förrätt 12,50€

huvudrätt 23,00€

VÄLJ PÅLÄGG: KRISPIG KYCKLING / RÄKOR / CHEVRÉOST

Krispig sallad, körsbärstomater, gurka, vitlökskrutonger och Ceasardressing (tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: KULTAPUKKI

Brewery Plank (L) 19,00€

En utvald blandning av salt tilltugg bestående av: inlagd minipaprika fyllt med ost, marinerade oliver, saltgurka, Manchegoost, Salame napolitani, ölkorv och Björkens pepparrulle, serveras med djävulssylt, rostat lantbröd och brynt smör (tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL

Huvudrätter

Salmon Medallion (L,G) 28,90€

Laxmedaljong med cowboy-smörsås, krämig potatis-kronärtskockspuré och stekta säsong grönsaker

Bryggmästarens rekommendation: KULTAPUKKI

House Beef Steak (L,G) 29,90€

Mör 200g nötytterfilé serveras med husets cognac-pepparsås, stekta säsong grönsaker och rostad klyftpotatis

Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL

Brewery Game Stew (L,G) 19,00€

Kronhjort stuvad i Kultapukki öl och grädde, serverad med krämig potatis-kronärtskockspuré, säsong grönsaker, saltgurka, lingonsylt. Toppad med krispigt bacon

Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL



Curry Sausage pan (L,G) 19,00€

Bock's bratwurst och grillkorv, serveras med currysås, krispiga lantpomes och stekta säsongsgroönsaker

Bryggmästarens rekommendation: PALE ALE

Chèvre Chicken (L,G) 26,00€

Rostat kycklingbröst, stekt Chevréost, djävulssylt och fyllig portvins-sås. Serverad med rostad klyftpotatis och stekta säsongsgroönsaker

Bryggmästarens rekommendation: KATAJA VEHNÄPUKKI

Bock's Pork Schnitzel (L) 23,50€

Panerad 250g grisschnitzel, serveras med krispiga lantpomes, stekta säsongsgroönsaker och en krämig skogssvampssås

Bryggmästarens rekommendation: JUNIPER WEIZENBOCK

BBQ Ribs-Wings Combo (L,G) 22,90€

Gris Hickory-BBQ ribs 250g och 6x kyckling-wings täckta med ditt val av het eller medium-mild Siipiweikot sås. **Välj mellan: MILD / HET sås**
Serveras med krispiga lantpomes och coleslaw.

Bryggmästarens rekommendation: PALE ALE

Legend Burger 2.0 (L) 22,50€

150g biff av rasboskap serverad i brioche burgarsemle med krispig sallad, tomat, picklad rödlök, cheddarost, chilimajonnäs & havrecreme.

Serveras med krispiga lantpomes och coleslaw
(tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: INDIA PALE ALE

Crispy Chicken Burger (L) 22,50€

160g pankopanerad kycklingfile serverad i brioche burgarsemle med krispig sallad, tomat, picklad rödlök, jalapeño, chlilimajonnäs & havrecreme. Serveras med krispiga lantpomes och coleslaw

(tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: PALE ALE

Vegan Burger (V,L) 19,90€

Biff gjord på havre & bönor serverad i brioche burgarsemle med krispig sallad, tomat, picklad rödlök, vegansk ost, chlilimajonnäs & havrecreme. Serveras med krispiga lantpomes och coleslaw

(tillgänglig som glutenfri)

Bryggmästarens rekommendation: PILS

EXTRA TILLÄGG TILL BURGARNA 1,50€
BACON/ LÖKRINGAR/ CHEVRÉOST/ AIOLI/
GURKMAJONNÄS



Efterrätter

Lime Pie (M,G,V)	8,00€
Limepaj gjord på kokosmjölk och kexbotten, toppad med krämig soja-yoghurt och färsk lime	
Bryggmästarens rekommendation: APPLE CIDER	
Cinnamon Apple cake (L)	8,00€
Varm kanel-äppelkaka serverad med vaniljglass	
Bryggmästarens rekommendation: DUNKEL	
Lingon & Pear (L,G)	8,00€
Lingonpocherade päron, serveras med mascarponekräm, lingon och bränt socker	
Bryggmästarens rekommendation: HELMI CIDER	
Chocolate Fondant & Sorbet (L)	8,00€
En fyllig chokladfondant serverad med fräsch hallonsorbet	
Bryggmästarens rekommendation: DOPPELBOCK	

Kaffe och te

Wasa Coffee	3,50€
Specialkaffe, senaste skörd, alltid färskrostat	
Tea	3,50€
Svart, Grönt, Rooibos	



Husets drycker

LJUSA LAGER



KULTAPUKKI

En evig favorit och ett säkert val!



PILS

Ren tysk pils! Fungerar med allt och alla!

PORTER



COFFEE PORTER

Porter smaksatt med vårt egna kaffe, varför inte?

TASTING PLATE

Hitta din favoritdryck bland Bock's produkter. Välj tre produkter på fat och hitta din favorit! Produkterna kan du välja själv, eller låta vår personal hjälpa till med rekommendationer.

Skål!

3 x 0,15L = 10,50€

MÖRKA LAGER



DUNKEL

Lätt och mjuk mörk lager.



DOPPELBOCK

Finlands bästa mörka lager! Fyllig med tydlig mokka smak.

ALLA HUSETS DRYCKER PRODUCERAS PÅ PLATS OCH SERVERAS FÄRSKA!

PORTIONER & PRIS:
0,2L 4,50€ - 5,50€
0,4L 8,50€ - 10,50€
1L 17,50€ - 20,00€

SPECIALITETER:
0,1L 8,00€

VISSA PRODUKTER FINNS ENDAST PÅ FLASKA:
0,33L 7,00€ - 8,50€
AQUA VITAE 4CL 7,50€

ALKOHOLFRI: BOCK'S ALCOHOL FREE BEER, ERIDANOS SPARKLING WATER, BOCK'S COLA/ COLA ZERO, BOCK'S MALT LEMONADE LEMON

ALE



PALE ALE

En av våra mest sålda öl. Fruktig och lätt!



FINMERICA IPA

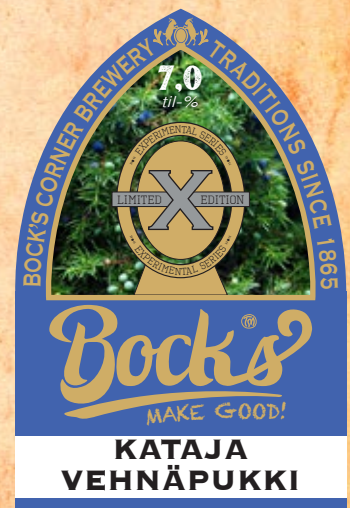
Finsk malt möter amerikansk humle. Make IPA great again!



IPA

Mindre besk, men desto mera arom!

LOKALÖL



KATAJA VEHNÄPUKKI

Mycket smak, lätt att dricka! Enbär och Weissbier kombinerad.

Husets drycker

SÄSONSPRODUKTER



Sommar och värme kräver en fräsch veteöl! Punkt!



En till fyllig ljus lager som hälsar på varje höst!



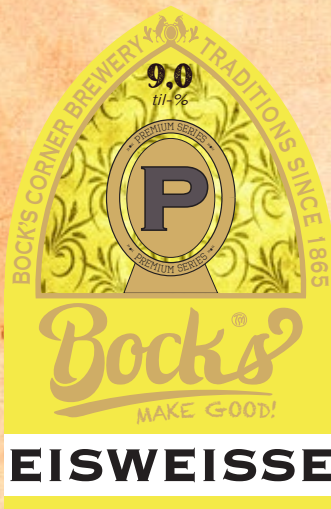
Mörk lager som inte skyr tunga julbord!



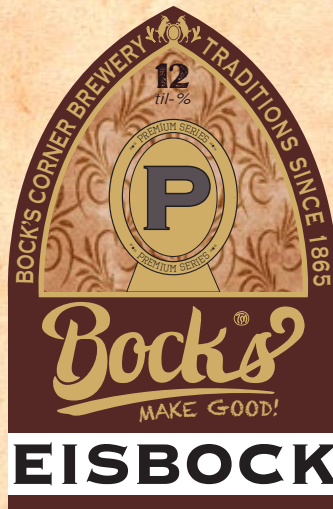
LONG DRINK

En fräsch dryck, där vår egen gin och smakfulla grapelemonad sammanförs till en saftigt fruktigt smakjutning.

SPECIALITETER



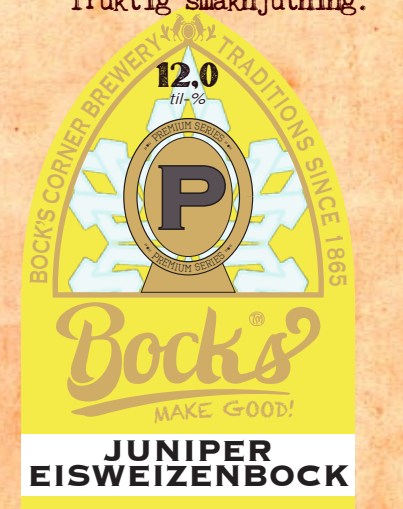
Isdestillering gör denna veteöl extra mjuk och fyllig!



En till isdestillerad öl full av mörka smaker!

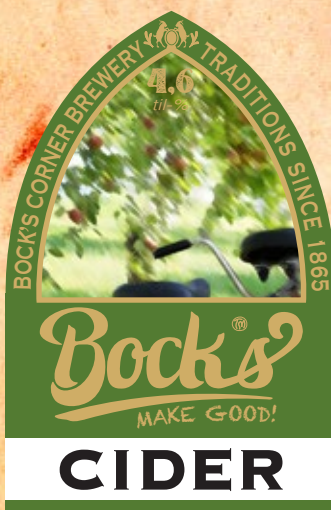


Ekfatslagrad till perfektion! Komplex och spännande!



Isdestillerad! Fruktaromatisk med enbär!

CIDER



Torr och grumlig äkta cider! Prova istället för vitvin!



Sugen på skumppa? Ta en pärlande Helmi cider!

Vi har slitit hårt under åren. Här är några höjdpunkter:



- 2024: Doppelbock (1.)
- 2023: Doppelbock (2.)
- 2022: Doppelbock (1.)
- 2022: Dunkel (3.)
- 2021: Dunkel (1.)
- 2020: Doppelbock (3.)
- 2019: Doppelbock (1.)
- 2018: Dunkel (3.)



- 2023: Juniper Weizenbock (1, Umeå Beer Festival)
- 2022: BA Doppelbock (1.)
- 2019: Doppelbock (2.)
- 2019: Winterbeer (2.)
- 2018: Dunkel (3.)
- 2016: Pils (1.)
- Kila Ciderfestival
- 2016: Cider (1.)
- Ilta-Sanomien makutesti
- 2019: Doppelbock (2.)



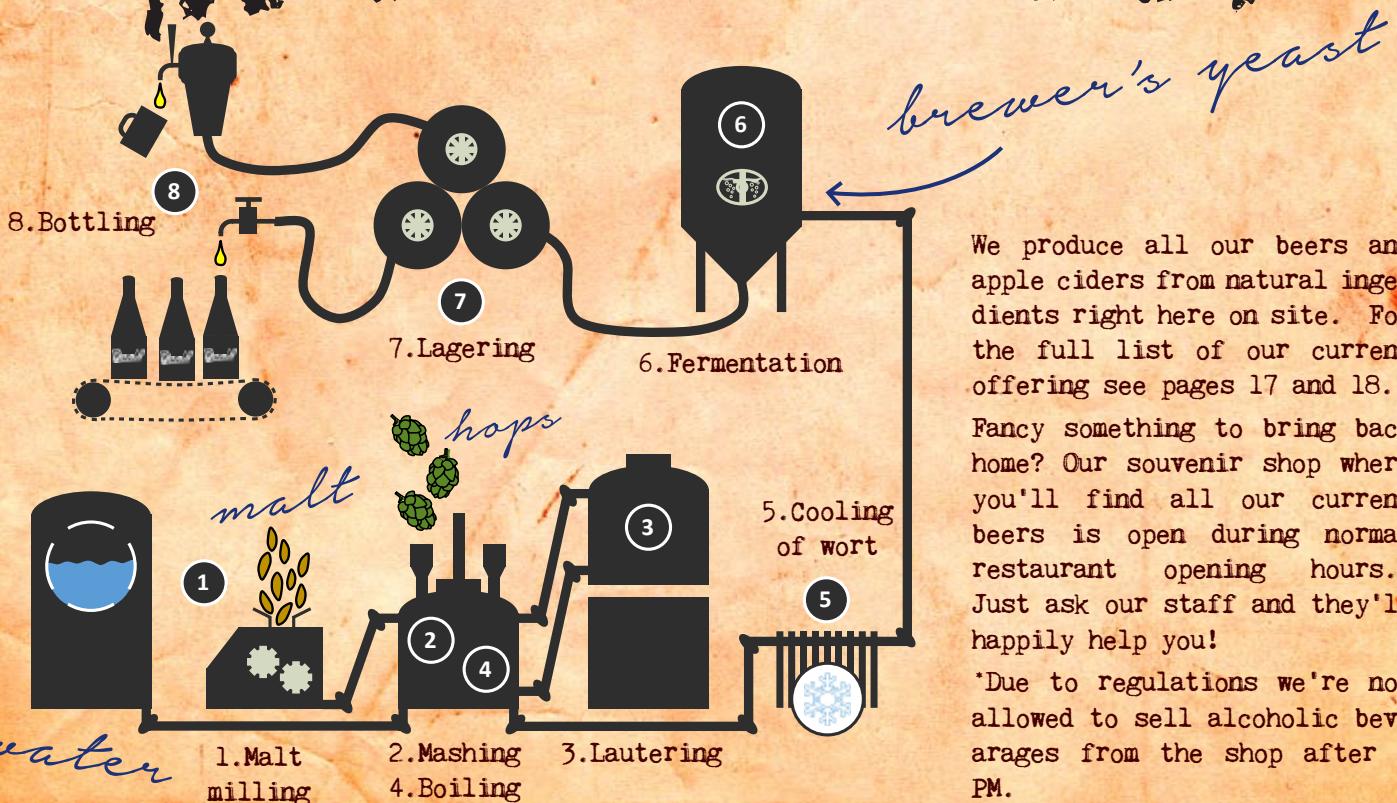
The History in Short

Bock's Corner ("Pukinkulma" in Finnish) has always played an important part in the lives of Vaasa residents. The very building you are in right now was erected in 1865 and shortly after the first commercial brewery in the area, called Lahti, started production. Over the years new breweries came and went, but eventually in the early 1900's, after several mergers, BOCK emerged as the only one left. With time BOCK grew to become one of the leading independent breweries in Finland before being acquired in the 1960's by a leading soft drink manufacturer of the time, Hartwall, and subsequently closed down two decades later in the 1980's. Having been bustling with life the area soon started to lose its former shine.



Thirty years went by before Bock's started developing the area in 2014. First came the brewery in early 2015, shortly followed by the restaurant (which was more of bistro at the time). As time progressed so did the ambitions and today Bock's Corner offers full conference services, a newly constructed innovation center (Wasa Innovation Center) and even a kindergarden. As the operations evolve one thing remains central to all our activities- we do our outmost to support the local economy! We use local suppliers, organize events promoting local producers and we participate actively in the development of Wasa Innovation Center- hence, our mantra:

MAKE GOOD!



We produce all our beers and apple ciders from natural ingredients right here on site. For the full list of our current offering see pages 17 and 18.

Fancy something to bring back home? Our souvenir shop where you'll find all our current beers is open during normal restaurant opening hours.* Just ask our staff and they'll happily help you!

*Due to regulations we're not allowed to sell alcoholic beverages from the shop after 9 PM.



The Menu

Bock's food ideology is based on carefully selected local and locally produced ingredients. We form our menu to fit the season and the offerings of the best local producers. By dealing directly with the producer, without intermediaries, we strive to build close co-operations which develop the offerings of ours, as well as those of our suppliers. In this way, through our way of conduct, we support the vitality of our countryside and the continuation of livelihoods from one generation to the next. By consuming correctly, even you can affect the development of our region for the benefit of us all!

Chef's Menu

Pumpkin Soup (M,V,G)

A creamy, mildly spicy pumpkin soup made with coconut cream, served with crunchy seed crackers on the side

Brewmasters recommendation: PILS

Salmon Medallion (L,G)

A butter seared salmon steak topped with cowboy butter, paired with creamy potato-artichoke purée and sautéed seasonal vegetables

Brewmasters recommendation: KULTAPUKKI

OR

House Beef Steak (L,G)

A tender 200g beef sirloin steak served with the house's cognac-pepper sauce, accompanied by sautéed seasonal vegetables and roasted potato wedges

Brewmasters recommendation: DUNKEL.

Chocolate Fondant & Sorbet (L)

A rich chocolate fondant served with refreshing raspberry sorbet

Brewmasters recommendation: DOPPELBOCK

45€/pers

DID YOU KNOW THAT OUR SOLAR
PLANT PRODUCES MORE ELECTRICITY
THAN OUR YEARLY CONSUMPTION!





Appetizers & snacks

Pumpkin Soup (M,V,G) 11,00€

A creamy, mildly spicy pumpkin soup made with coconut cream, served with crunchy seed crackers on the side

Brewmasters recommendation: PILS

Shrimp Toast (L) starter 12,50€
main course 23,00€

Roasted Finnish country bread, shrimp and a layer of parmesan cheese. Served with a side salad and pickled red onions

(available as gluten free)

Brewmasters recommendation: PILS

Bock's Caesar Salad (L) starter 12,50€
main course 23,00€

CHOOSE A TOPPING: CRISPY CHICKEN / SHRIMP / CHEVRE CHEESE

Fresh crispy salad, cherry tomatoes, cucumber, parmesan cheese, garlic croutons and ceasar dressing (available as gluten free)

Brewmasters recommendation: KULTAPUKKI

Brewery Plank (L) 19,00€

A savory mix featuring pickled stuffed red peppers, Manchego cheese, Salame Napoli, Björken's pepper meat rolls, beer sausage, olives and pickles. Paired with devil's jam, toasted rustic bread and brewery's browned butter (available as gluten free)

Brewmasters recommendation: DUNKEL

Main Courses

Salmon Medallion (L,G) 28,90€

A butter seared salmon steak topped with cowboy butter, paired with creamy potato-artichoke purée and sautéed seasonal vegetables

Brewmasters recommendation: KULTAPUKKI

House Beef Steak (L,G) 29,90€

A tender 200g beef sirloin steak served with the house's cognac-pepper sauce, accompanied by sautéed seasonal vegetables and roasted potato wedges

Brewmasters recommendation: DUNKEL

Brewery Game Stew (L,G) 19,00€

Tender red deer stewed in Bock's Kultapukki beer and cream, served with creamy potato-artichoke purée, seasonal vegetables, pickled cucumber and lingonberry jam, topped with crispy bacon

Brewmasters recommendation: DUNKEL



Curry Sausage pan (L,G) 19,00€

Brewery's bratwurst and grill sausage served with curry sauce, crispy countryside fries, creamy coleslaw and sautéed seasonal vegetables

Brewmasters recommendation: PALE ALE

Chèvre Chicken (L,G) 26,00€

Roasted chicken breast, fried chèvre cheese, devil's jam and rich port wine sauce. Served with roasted potato wedges and sautéed seasonal vegetables

Brewmasters recommendation: KATAJA VEHNÄPUKKI

Bock's Pork Schnitzel (L) 23,50€

A breaded 250g pork schnitzel served with crispy countryside fries, sautéed seasonal vegetables and rich, creamy forest mushroom sauce

Brewmasters recommendation: JUNIPER WEIZENBOCK

BBQ Ribs-Wings Combo (L,G) 22,90€

Pork Hickory-BBQ ribs 250g and 6x chicken wings coated in your choice of HOT or MEDIUM-HOT Siipiweikot sauce. Served with crispy countryside fries and a side of coleslaw

Brewmasters recommendation: PALE ALE

Legend Burger 2.0 (L) 22,50€

A juicy 150g beef patty served in potato brioche burger bun with crispy salad, tomato, pickled red onion, melted cheddar cheese, chili-mayonnaise & oat crème. Served with crispy countryside fries and a side of coleslaw (available as gluten free)

Brewmasters recommendation: INDIA PALE ALE

Crispy Chicken Burger (L) 22,50€

A 160g panko-crusted chicken fillet served in potato brioche burger bun with crispy salad, tomato, jalapeño, chili-mayonnaise & oat crème. Served with crispy countryside fries and a side of coleslaw (available as gluten free)

Brewmasters recommendation: PALE ALE

Vegan Burger (V,L) 19,90€

Patty made of oats and beans served in potato brioche burger bun with crispy salad, tomato, pickled red onion, vegan cheese, chili-mayonnaise & oat crème. Served with crispy countryside fries and a side of coleslaw (available as gluten free)

Brewmasters recommendation: PILS

BURGER EXTRAS 1,50€

BACON/ ONION RINGS/ CHEVRE CHEESE/
AIOLI/ CUCUMBER MAYO



Desserts

Lime Pie (M,G,V) 8,00€

Lime pie made of coconut milk and biscuit pastry base, topped with smooth soy yogurt and fresh lime

Brewmasters recommendation: APPLE CIDER

Cinnamon Apple cake (L) 8,00€

A warm cinnamon apple cake served with creamy vanilla ice cream on the side

Brewmasters recommendation: DUNKEL

Lingon & Pear (L,G) 8,00€

Lingonberry poached pears served with mascarpone cream, lingonberries and crispy spun sugar

Brewmasters recommendation: HELMI CIDER

Chocolate Fondant & Sorbet (L) 8,00€

A rich chocolate fondant served with refreshing raspberry sorbet

Brewmasters recommendation: DOPPELBOCK

Coffee and tea

Wasa Coffee 3,50€

Specialty grade, latest harvest, only fresh roasted

Tea 3,50€

Black, Green, Rooibos



House drinks

PALE LAGERS



A 1970's favourite makes its return! A sure choice!



Pure German pils! A solid all-rounder!

PORTERS



Why not throw in some of our self-roasted coffee?

TASTING PLATE

Find your favorite Bock's drink.

Choose three products from tap and find out what you like the most! Choose yourself or we recommend!

Cheers!

3 x 0,15L = 10,50€

DARK LAGERS



Light and smooth dark lager.



Awarded best dark beer in Finland. Do we need say more?

ALL HOUSE DRINKS ARE PRODUCED ON-SITE AND SERVED FRESH!

SERVING SIZE & PRICE:
0,2L 4,50€ - 5,50€
0,4L 8,50€ - 10,50€
1L 17,50€ - 20,00€

SPECIALTIES:
0,1L 8,00€

SOME PRODUCTS ARE ONLY AVAILABLE ON BOTTLE:
0,33L 7,00€ - 8,50€

AQUA VITAE
4CL - 7,50€

ALCOHOL-FREE: BOCK'S ALCOHOL FREE BEER, ERIDANOS SPARKLING WATER, BOCK'S COLA / COLA ZERO, BOCK'S MALT LEMONADE LEMON

ALES



One of our top sellers! Fruity, light, easy!

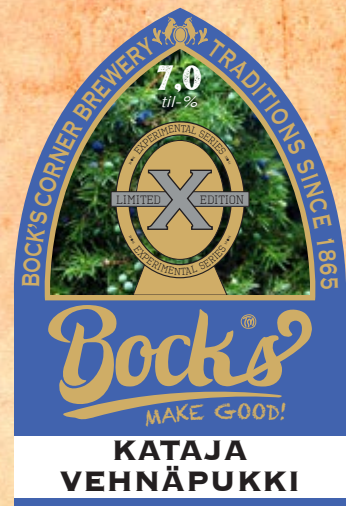


Finnish malts meet American hops. Make IPA great again!



Less bitter and more aromatic than its friend to the left!

LOCAL BEER



A lot of taste, easy to drink! Juniper and Weissbier combined.



House drinks

SEASONALS



Is it summer? Is it warm? This calls for a crisp wheat beer!



Another fullbodied pale lager that pops up every autumn!



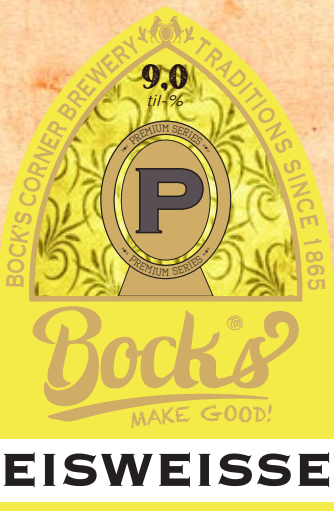
This dark lager will tackle any heavy food on the Christmas table!

LONG DRINK

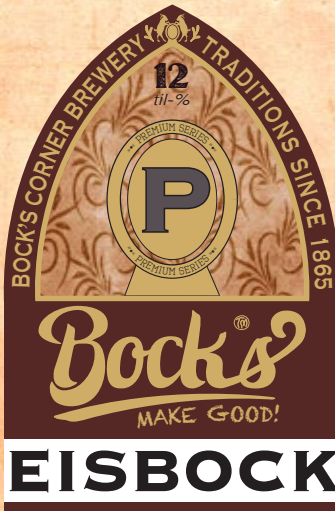


A refreshing drink where our own gin and a tasty grapefruit lemonade delivers a fruity taste experience.

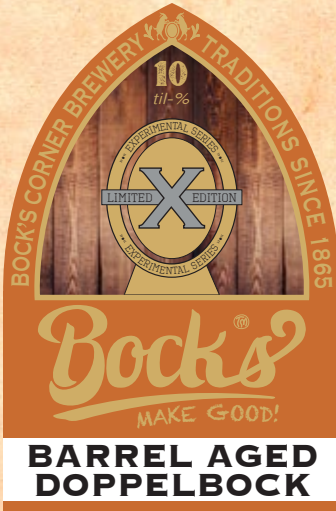
SPECIALTIES



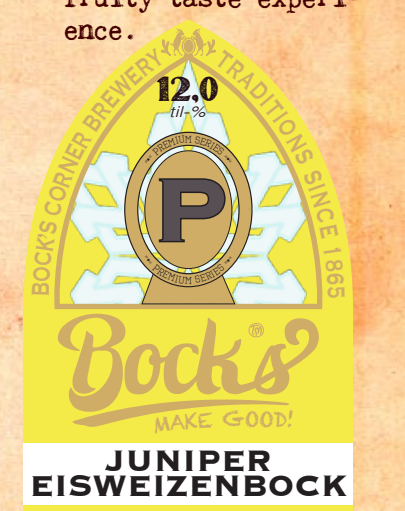
Ice-distilling makes this wheat beer extra smooth and fullbodied!



Another ice-distilled beer packed full of dark flavours!



Barrel aged to perfection! Complex flavours in limited editions!



Ice-distilled with flavors of ripe fruits and juniper.

CIDERS





Dry and cloudy, pure apple cider! Easily replaces white wine!



Fancy champagne? Try the heavenly clear cider instead!

We've worked hard over the years and here's some accomplishments we've achieved:

- | | |
|--|---|
|  |  |
| 2024: Doppelbock (1.) | 2023: Juniper Weizenbock (1, Umeå Beer Festival) |
| 2023: Doppelbock (2.) | 2022: BA Doppelbock (1.) |
| 2022: Doppelbock (1.) | 2019: Dobbelbock (2.) |
| 2022: Dunkel (3.) | 2019: Winterbeer (2.) |
| 2021: Dunkel (1.) | 2018: Dunkel (3.) |
| 2020: Doppelbock (3.) | 2016: Pils (1.) |
| 2019: Doppelbock (1.) | Kila Ciderfestival |
| 2018: Dunkel (3.) | 2016: Cider (1.) |
| | Ilta-Sanomat makutesti |
| | 2019: Doppelbock (2.) |



PANIMOMESTARIN TERVEHDYS!

Suomen pelloilta lasiin, Bock's olut syntyy tarkkaan valikoiduista raaka-aineista ja intohimoisesta työstä! Vaikka valmistusmenetelmämme ovatkin laajalti pysyneet samoina 1800-luvun edeltäjiimme nähden tuovat muuttuvat ajat uusia haasteita mukanaan. Ilmastomuutos ja muuttuvat juomatottumukset vaikuttavat meihin kaikkiin. Siksi iloitsemmekin tänä vuonna siirtymisestä tuotannossamme 100% aurinkosähkön käyttöön ja valmistustilojen laajentuminen mahdollistaa tuotevalikoiman laajentamisen mm. limsoihin ja muihin alkoholittomiin juomiin!

BRYGGMÄSTARENS HÄLSNING!

Från de finska fälten till glaset, Bock's öl föds av noggrannt utvalda råvaror och passionerat arbete! Trots att vi fortfarande använder liknande tillverkningsmetoder som våra företrädare på 1800-talet för nya tider med sig nya utmaningar. Klimatförändringen och förändrade dryckesvanor är något som påverkar oss alla. Därför är det glädjande att produktionen övergår till 100% solel under året och att utvidgningen av våra produktionsutrymmen möjliggör ett utökat sortiment med bl.a. läskedrycker och andra alkoholfria alternativ!

BREWMASTER'S GREETINGS!

From the Finnish fields to the glass, Bock's beers are born from carefully selected ingredients and passionate work! Although our production methods have stayed much the same since our predecessors of the 1800's new challenges come with changing times. Climate change and changing drinking habits are things that affect us all. That's why we're happy to move to 100% solar electricity in our production and the expansion of our facilities will enable us to increase our assortment to include among others soft drinks and other non-alcoholic drinks!

Bierige Grüße!



Alexander Maier
Bock's Braumeister

