

Jönköpings bästa barer

folk o folks Viggo Cavling reser gärna runt i landet och besöker barer. Här är hans lista över Jönköpings bästa barer.

En gång var Jönköping landets kanske mest gudsfruktiga stad, men detta håller på att förändras. De senaste åren har Jönköping blivit en metropol som lockar till sig människor från hela världen. Här är listan över de tre barer i Jönköping där folk o folk trivs bäst.



1. El Duderino, Rökerigränd, 553 22 Jönköping

Att komma in på en bar ska vara nästan som att komma hem. Så är det här. El Duderinos personal är på hugget utan att vara påträngande. Drinkarna är välgjorda utan att bli larviga. Ölen är egensinnig med många udda märken om du önskar det, men det finns även "vanlig" stor stark. Vi trivs i den avlånga matsalen, men mår ännu bättre i baren.



2. Brasserie Park, Kyrkogatan 6, 553 16 Jönköping

Hur ska en bra bar vara? Svaret är rymlig. Ju fler som kan trängas framför bardisken desto bättre. Stora ställen är ofta bättre än små kryp in. De senare kan vara bra, men tryggheten att komma in i stor sorlande skrattade bar slår det mesta. Bistro Park har på ganska kort tid lyckats bygga upp en stämning som i sina bästa stunder blir magisk. Vi trivs bästa med ett glas cava i handen. Att Jönköping har ett brasserie som kan tävla med de bästa i Stockholm är ett mycket gott betyg.



3. Den småländska kolonin, Kyrkogatan 4, 553 16 Jönköping

Den klarröda vackra träbyggnaden sticker ut i stenstaden. Det är anrikt och fint utan att vara mossigt och trött. Det finns många gamla skrönor om detta ställe. Bland annat att Carl-Jan varit här och ätit kråka... Oklart om vi tror på detta. Här kan du gå vilse mellan våningarna. Bli av med dina vänner och hitta nya. Ju högre upp i huset du kommer desto stökigare blir det. Vi börjar i mitten och går uppåt.

Bubblare i Jönköping: Sjön, Pinchos, Silver, Bishops, Red, Harrys, Pipes of Scotland



Bunnahabhain 12 Years Old

Systembolagsnummer: 10059

549,00 kr

I bar dricker Viggo gärna galopp (en öl i ett vinglas) och en liten whisky. Till exempel Bunnahabhain 12 YO. I den nyanserade smaken finns torkade frukter, nötter och maltsötma samt en touch av vanilj och karamelliserat socker.

Se också



O.P. Anderson Distillery lanserar ekologisk hantverksgin.

I O.P. Anderson Distillery produceras stora delar av svensk akvavit och snaps. Nu lanserar man sin första gin: O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin.

Läs mer



En drinkhistoria – fotobok om cocktails och deras historia.

En drink är så mycket mer än vatten, något bittert, något starkt och något sött. Den är en spegling av sin tid. Av fattigdom, kvinnokamp, förbud, sex, industrialism, konspirationer, och kultur. "En drinkhistoria" är en snygg bok om hur drinkarna blev till, illustrerad med fotografier av Magnus Torsne i samarbete med baren Tjogets grundare.

Läs mer
