

NorthSide er klar med årets menukort

Fra falafler til fine dining. Fra Thailand til Mexico til blåmad i skoven. NorthSide er klar med årets fulde menukort der også tæller innovative collabs mellem festivalen og små producenter, der får en hjælpende hånd frem i verden. Aarhus' stærke barscene er selvfølgelig også repræsenteret på pladsen i år.

NorthSide præsenterer i dag sit mad- og barprogram for 2023. Igen i år venter der gæsterne et grønt menukort, der både kan stille sulten efter den tunge festivalburger, det bærbare pizzaslice, de sprøde fritter, saftige tacos, milkshakes med ekstra oktaner og alt derimellem. På barsiden kan gæsterne glæde sig til gengangere som champagnebar, ginbar og cocktailbar, samt premierer på flere spændende samarbejder mellem festivalen og små producenter.

Aarhusianernes favoritter på NorthSide

NorthSides gæster forventer at møde deres favoritsteder på festivalen, og det lever festivalen også op til i år. Publikum kan således slukke tørsten i champagnebaren drevet af Sjovinisten eller gå hårdt til den på Krystallin, hvor ejerne af Bardok langer vodkashots og pickles over disken. Derudover kan man i gårdhaven hos Njord Gin Club få serveret en NorthSide '23 signaturcocktail, som det aarhusianske gindestilleri har lavet i samarbejde med festivalen. Og det ville ikke være NorthSide, hvis man ikke kunne slukke tørsten i en kold Tuborg – økologisk, selvfølgelig. På madsiden kan gæsterne glæde sig til femretters tapasmenu hos Restaurant Kolo, falafler fra Faour, håndlavede empanadas fra Lima og sprøde pizzaer fra de populære Pizzaboys. Skal det være helt særligt kan man booke en af de få pladser, der snart sættes til salg i Restaurant Moments NorthSide-version af deres anmelderroste, Michelin-ankendte restaurant, og Restaurant Tiende tilbyder en otte-retters banquet i deres VIP-restaurant. Klubscenen på NorthSide bliver også varetaget af erfarne kræfter, når folkene bag Den Sidste byder op til helnatsdans på Paradis og Klub22 genopstår på festivalen.

Collabs, der giver et ekstra skub

NorthSide har tradition for at finde lokale producenter af mad og drikke, der bare mangler en stor scene de kan udkomme på. Oles Gård havde sin debut på NorthSide og det samme havde Norlund Cocktails og Njord Gin. I år kan gæster på NorthSide få fornøjelsen af Nova Blomme – en japansk blommelikør, som kan være afløseren til Aperol Spritz. Man kan også læske sig i Æblefalds cider lavet på lokale æbler fra Aarhusegnen og æbler, der vokser omkring festivalpladsen. Endelig lancerer NorthSide i år en såkaldt sour øl i samarbejde med Jacobsen Øl. Den får navnet NorthSide Sublime og kan købes i baren Beer Barn.

”Vi er enormt stolte over vores mad- og barprogram igen i år”, siger Peter Skoven, NorthSides Director for mad, drikkevarer og atmosfære. ”Vi har et bredt tilbud til vores gæster, og jeg kan garantere, at der er noget for enhver smag. Vi holder fast i at hjælpe nogle af de små up-and-coming producenter frem, mens vi stadig tilbyder de store trækplastre, som vi ved er publikumssucceser. Og ingen steder er der gået på kompromis med kvalitet og bæredygtighed – det er stadig en grundværdi for os, at vi vil gå forrest her”.

De studerende og foreningslivet er med

Det er ikke kun Aarhus' restauranter og barer, der er repræsenteret på festivalen. Også Aarhus' rige studenter- og foreningsliv er med. Der er blandt andet barer drevet af Aarhus Maskinmesterskole, Samfundsfag og Idræt på Aarhus Universitet, Studenterlauget, Studenterhus Aarhus, Via University College og de ingeniørstuderende. De frivillige på festivalen kommer i høj grad fra Bakken Bears, Aarhus Fremad, Skanderborg Aarhus Håndbold og Aarhus HC-håndbold.

NORTH SIDE

Fakta om mad og drikke på årets NorthSide

- NorthSide tog i 2022 konsekvensen af sin grønne profil og serverede kun plantebaseret og økologisk mad. 150.000 måltider blev serveret i løbet af festivalens tre dage
- Den plantebaserede madplakat er en del af NorthSides rejse mod en altid grønnere festival med målet om at tage gæsterne på en smagfuld rejse ind i fremtidens gastronomiske oplevelser
- Der er i 2023 flere gengangere fra sidste år på menuen, blandt andet Meyers, OliOli, Grød, Pizzaboys, Falafel du Marais, Faour og Spiselauguet
- Festivalen fortsætter samarbejdet med Dansk Vegetarisk Forening og Økologisk Landsforening, som tilsammen står bag Plantebaseret Videnscenter

Komplet liste over mad og drikke på NorthSide

BARER

Bluetail Bar
Tuborgs beer barn
G&T bar
Klub 22
Vin & Champagne by Sjovinisten
Highway Bar
Backstage Bar
Njord Gin Club
Paradis
Æblefald
Fairbar
Krystallin Vodka
Læsk
Ellenor by St. Pauls Apothek
Nova Blomme Bar
Hansen is

MAD

Spiselauguet
Meyers
Oles Gård
Falafel Du Marais
Rømer gourmet Hotdogs
Pizzaboys
Plant Food
Faour
OliOli
Grød
Mikuna
Bondetoast
Friends&Fries
Nögen
Crepes a la cart
LIMA
Zócalo
Singh's Indian Street food
Depanneur L'Original Bagel
Vild Is
Lakelands
Nordic Burrito
Charm
Sloppy Jo's
Ild i Maven
Restaurant Moment
Restaurant Tiende
Restaurant Kolo

Om NorthSide:

NorthSide bliver i år afholdt fra den 1.-3. juni 2023 i Eskelunden og byder på navne som Muse, The Chemical Brothers, Anderson. Paak og Knxwledge aka superduoen NxWorries, Lukas Graham, The 1975, First Aid Kit, Sam Fender, Tobias Rahim, Nik & Jay, LP, Little Simz, Yemi Alade og Pusha T samt mange flere.

NorthSide fik sin debut på den danske festivalscene med en endagsfestival den 19. juni 2010, hvor alle fem navne var danske. Siden da har festivalen udviklet sig til en tre dage lang begivenhed med

NORTH SIDE

internationale såvel som nationale topnavne fordelt på flere scener og et skarpt fokus på økologi og bæredygtighed. Musikken spænder bredt, så der er noget for de fleste – også for dem, der søger at få udvidet deres musikalske horisont. NorthSide skaber en oplevelse, som ikke findes noget andet sted, hvor sideshows og eventområder skaber yderligere unikke og magiske rammer.

Pressekontakt:

Mail: presse@downthedrain.dk

N^oRTHSIDE