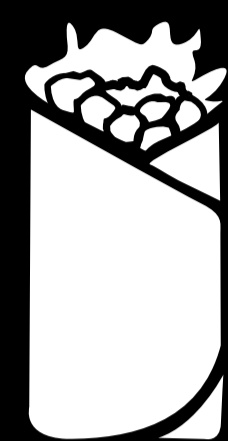


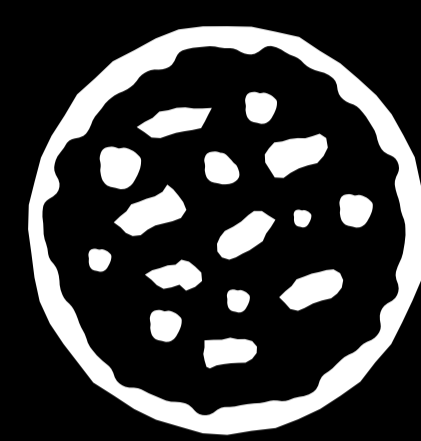
## Steg 1

### BEGYNN MED Å VELGE HVILKEN RETT DU VIL HA



#### San Francisco Burrito

Hvetetortilla som brettes rundt tilbehøret



#### Navajo Bread

Nybakt pitabrød med tilbehøret på toppen



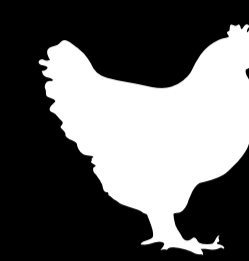
#### Salat

Friskhet servert i eske

Vi har også glutenfritt alternativ

## Steg 2

### VELG FRA JOSPER GRILLEN

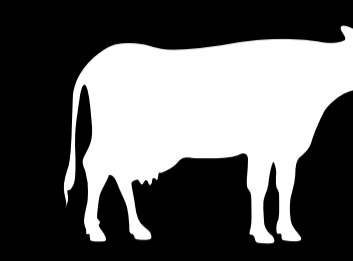


#### Josper grillet kylling - 105 kr

(Spis her 121 kr)

Lokal gårdskylling fra Peers Gaard  
Kyllingen er grillet i vår egen  
Josper Kullovn

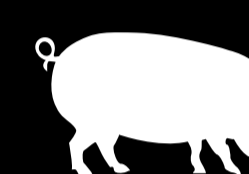
Velg mellom naturell eller mexikansk marinert



#### Josper grillet entrecote - 153 kr

(Spis her 176 kr)

Saftige og smakfulle stykker adobe-  
marinert entrecote som vi har grillet  
i Josper kullovn



#### Josper grillet pulled pork - 128 kr

(Spis her 147 kr)

Hele stykker med svin som vi har  
"slow cooked" i 12 timer og deretter  
grillet i Josper kullovn

Velg mellom naturell eller mexikansk marinert



#### Josper grillede grønnsaker - 91 kr

(Spis her 100 kr)

Ulike typer løk og paprika som vi  
har krydret og deretter grillet i  
Josper kullovn

## Steg 3

### VELG TILBEHØR

#### Varmt tilbehør

Ris med koriander og lime  
Black beans project  
Josper grillede grønnsaker

#### Kaldt tilbehør

Lettrømme  
Revet gaudaost  
Romainsalat  
Frisk koriander  
Giant pickled green chilies 🌶️  
Rødkål coleslaw

#### Salsa

Fresco tomat salsa project 🌶️  
Tomatillo salsa verde 🌶️  
Mais med koriander  
Pickled onion project  
Honey chipotle vinaigrette 🌶️  
Hotsauce project 🌶️ ++++  
BBQ saus  
Guacamole + 25 kr

VELG SÅ MANGE  
TYPER DU VIL

## Steg 4

#### Sides & Extras

Guacamole	25 kr
Homemade chips	33 kr
Homemade chips & Guacamole	49 kr
Lettrømme	18 kr
Valgfri salsa	25 kr

#### Drikke

Still Water	33 kr
Sparkling Water	33 kr
Flavored Sparkling Water	33 kr
Coke, Coke Zero, Fanta	39 kr
Tøyen Cola	39 kr
Ging ginger drink	39 kr

#### Josper grillen

Grilling er selve urmåten å tilberede mat på. I det californiske og mexicanske kjøkken er grillen i fokus. Glødende kull, røyk og intens varme gir en helt spesiell matopplevelse. Med vår Josper kullgrill ønsker vi å gi gjestene våre nettopp denne opplevelsen.

Ved å fyre med skikkelig trekull kan vi oppnå utrolige temperaturer, helt opp mot 500 grader. Steketiden er svært kort og den intense varmen tar vare på saftigheten, samtidig som grillen setter en unik smak på råvarene.