



## Forretter

### BRUSCHETTA 149

Hvitløkstoastet brød, tomatmiks, balsamico og basilikum.  
(GI-hvete, M)

### SCAMPI PIL PIL 169

Smørstekt scampi, med chilli og sitron.  
Serveres med toastet brød.  
(SK, GI-hvete)

### CARPACCIO A LA BOB 175

Carpaccio av eikerøkt ribeye med fritert kapers, parmesan, basilikum-dressing og rucicola.  
(E, M)

### BIFF TARTAR 175

Rå storfekjøtt, eggeplomme, rødløk, pickles, sennep, smør, grønn majones og toastet brød.  
(GI-hvete, E, SN, M,)

## Vegetar

### BLOMKÅL STEK 329

Grillet blomkål, timianmarinert søtpotet, sesongens grønnsaker og chimichurri.

### VEGETAR PASTA 219

Fersk tagliatelle med sorte oliven, kapers, hvitløk, pelati tomat og fersk parmesan.  
Serveres med toastet brød.  
(GI-hvete, M, E)

## Hovedretter

### JOSPER HELGRILLET YTREFILET 435

for min/max. 2 pers. 250 Gr. pr. pers  
Helgrillet ytrefilet, grillede grønnsaker, bakte nypoteter, hvitløksbakt margbein og 2 valgfrie sauser. (M, E)  
**Vin anbefaling:** Mas De Subira

### JOSPER GRILLET INDREFILET 180 gr 424

Sesongens grønnsaker, bakte nypoteter, gulrotpure og rødvinsaus. (M, E)  
**Vin anbefaling:** Mas De Subira

### JOSPER GRILLET ENTRECOTE 250 gr 439

Sesongens grønnsaker, bearnaisesaus og bakte nypoteter. (GI-hvete, E)  
**Vin anbefaling:** Mas De Subira

### AMERICAN PORK RIBS 412

BBQ marinert ribs, salatblanding, Amadinepoteter og Bowlers bbq-saus.  
**Vin anbefaling:** Garzón Tannat

### JOSPER GRILLET ANDEBRYST 359

Med potet- og pastinakkpure, grønnkålchips, broccolini og rødvinsaus. (M, SE)  
**Vin anbefaling:** Vicar's choice Pinot Noir

### SESONGENS FISK 389

Spør din servitør.  
**Vin anbefaling:** Garzon Albarino

### KYLLINGFILET MED VINGEBEIN 339

Med potet- og pastinakk pure, spinat, sopp og soppsaus. (M, SE)  
**Vin anbefaling:** Vicar's choice Pinot Noir

### ØLBRAISSERT LAMMESKANK 339

Med potet- og pastinakk pure, syltede beter og rødvin saus. (M)  
**Vin anbefaling:** Vicar's choice Pinot Noir

## Bowlers burgere

ALLE VÅRE BURGERE GRILLES PÅ TREKULL I JOSPER GRILL.  
VELG MELLOM STORFE ELLER VEGETAR.

### ROYALE BURGER 229

Hvitløksdressing, salat, tomat, løk, bacon, cheddar og pickles.  
(GI-gluten, E, M) Dobbel +85

### SWEET JOE 229

Chilimangomayo, salat, løk, tomat, jalapeno bbq-saus og sennep.  
(GI-hvete, E, M, SN) Dobbel +85

### HOT PADRON 229

Ansjosdressing, grillet padron, cheddar og pepperost.  
(GI, F, E, M) Dobbel +85

### BLUECHEESEBACON 229

Chilimangomayo, salat, tomat, blåmuggost, honning, bacon og karamellisert løk.  
(GI-hvete, E, M) Dobbel +85

### CHEFS GOURMET 229

Chilimangomayo, karamellisert løk, bacon, cheddar og løkringer.  
(GI-hvete, E, M) Dobbel +85

Velg sideretter nedenfor til burgeren.



## Passe sulten?

### FISKESUPPE FRA BUNNEN 279

Serveres med toastet brød.  
(GI-hvete, F, SK, B, M, SE)

### DI MANZO 249

Fersk tagliatelle med marinert biff av norsk storfe, løk og shitakisopp, brunost, hvitløk og fløte serveres med toastet brød.  
(GI-hvete, M, E)

### DI MARE 249

Økologisk linguine med scampi, chili, tomatsaus, reker, hvitløk, fersk parmesan, persille, serveres med toastet brød.  
(GI-hvete, M, SK, SE, E)

### DI POLLO 249

Økologisk linguine med kylling, chilli, parmesansaus, hvitløk, cherrytomat og spinat. Serveres med toastet brød.  
(GI-hvete, M, E)

### NACHOS 269

Klassisk nachos med kjøtt, jalapeno, vårløk, guacamole, hvitløksdressing og salsa.  
(E, M)

### BEER BASKET for 2 pers 289

Løkringer, chilicheesepoppers, bitterballer, tortillachips, søtpotetfries, steakfries, aioli og chilimangomayo.  
(GI-hvete, E, SK)  
249

### SESONGENS SALAT 249

Kylling, scampi eller vegetar. Vennligst spør din servitør. Serveres med brød.  
(GI-hvete, E, SK)

## Sideretter

Ovnsbakte Amadinepoteter m/aioli (E) 52  
Steakfries (GI-hvete) 45

Søtpotetfries (GI-hvete) 45  
Dirty fries (GI-hvete, M, E) 65

Løkringer (GI-hvete) 45  
Bitterballen (GI-hvete, Melk) 55

Bitterballen sharing (GI-hvete, M) 145  
Inkl dressing.

Ekstra Ost (M) 25  
Ekstra Bacon 25