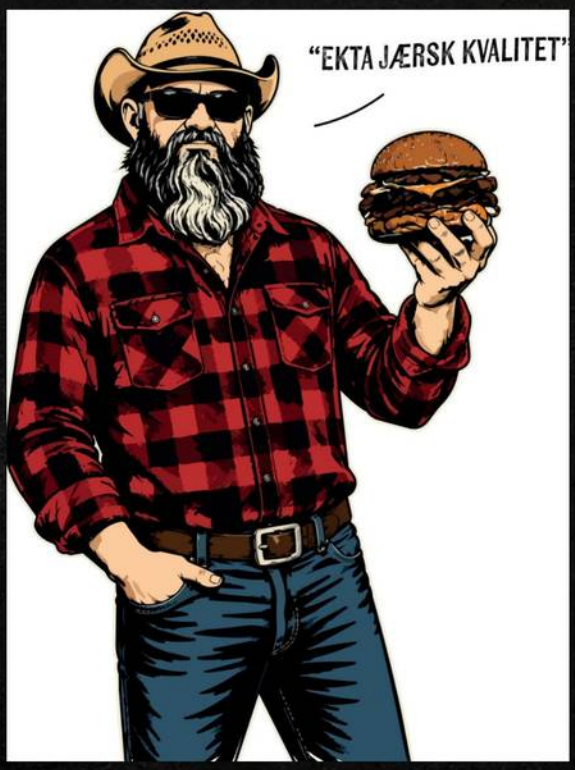
The GrillFather

MENY

RØYK • GRILL • JÆRSK SMAK



Menyperm • A4 stående

Prisane følgjer nettmenyen ved utarbeiding

THE GRILLFATHER
TEXAS BBQ

AUTENTISK TEXAS BBQ • JÆRSK FORANKRET









SMOKERE I AKSJON • EIKEVED • LOW & SLOW

Fra jærsk gårdsdrift til Texas BBQ

Roy Søyland har bakgrunn fra jærsk gårdsdrift og nær 30 år som selvstendig næringsdrivende innen bygg, eiendom og landbruk. Texas BBQ har røtter flere hundre år tilbake og er formet av ulike matkulturer. På 1800-tallet ble røkt storfekjøtt, særlig brisket, et kjennetegn. Hos Franklin Barbecue i Austin har gjester stått i kø i opptil seks timer for å smake brisket. The Grillfather lar Texas' low & slow-tradisjon møte jærsk råvarekunnskap, ekte håndverk og godt vertskap. Alt kjøttet røykes på eikeved i våre tre smokere på hjul.

RÅVARER FRA JÆREN

Vi handler mye direkte fra bønder på Jæren og setter kvalitet og råvarenes opphav høyt.

VÅRE EGNE SMAKER

Krydderblandinger uten antiklumpemidler og seks BBQ-sauser laget med ekte honning.

BBQ til små og store anledninger

Catering til bryllup, konfirmasjoner, selskaper og arrangementer – med autentisk Texas BBQ og høy kvalitet.

Vi brenner for det vi driver med.

Fra gården på Jæren. Gjennom røyken. Til bordet.



THE GRILLFATHER / LOW & SLOW

BRISKET

Storfebryst røkt lenge på eikeved – mørt, saftig og fullt av smak.

VÅR EGEN KRYDDERBLANDING: STUDEN

Fra trimming til hvile

1 • TRIMMING

Før røyking fjerner vi sølvhinne, hardt fett og ujevne kanter. Vi jevner fettlaget slik at brisketen røykes jevnt, men lar et tynt lag sitte igjen for smak og beskyttelse.

2 • KRYDRING MED STUDEN

Vi gnir inn vår egen krydderblanding, Studen, over hele kjøttstykket. Den gir smak og bidrar til den mørke, krydrede barken.

3 • 12–24 TIMER I SMOKEREN

Brisketen røykes på eikeved ved ca. 105–120 °C i 12–24 timer, til den er mør og har fått en god bark. Deretter hviler den i 4–6 timer før vi skjærer den mot fibrene.

Hva er røykering?

Den rosa randen under den mørke barken kalles røykering. Den dannes når gasser fra vedrøyken reagerer med myoglobinet i kjøttet under røyking.

Røykeringen er et naturlig resultat av prosessen. Den sier ikke alene noe om hvor mørt kjøttet er.



SLIK SERVERER VI DEN

Brisketburger 349 kr

I hjemmelaget briochebrød med coleslaw, BBQ-saus og salat.

Allergener: gluten, melk, egg, sennep

PASSER GODT MED

Fries • Loaded fries • Mac & cheese • Mac & cheese med brisket

DRIKKE SOM PASSER

Mørkt øl eller fyldig rødvin.



THE GRILLFATHER / LOW & SLOW

PULLED PORK

Svinenakke røkt lenge på eikeved – saftig, mørt og lett å trekke fra hverandre.

KRYDRET MED GRISEGODT

Slik lager vi pulled pork

1 • FORBEREDELSE

Først trimmer vi svinenakken. Deretter gnir vi kjøttet godt inn med rubben Grisegodt.

2 • LANG TID I SMOKEREN

Vi smoker svinenakken på eikeved ved ca. 115 °C i 10–12 timer. Røyken gir smak og bygger en mørk, krydret bark.

3 • HVILE OG TREKKING

Når kjøttet er mørt, lar vi det hvile i ca. 4 timer. Deretter river vi det for hånd og vender det lett i BBQ-saus, så det holder seg saftig.

Hva er rub?

Rub er en tørr krydderblanding som gnis inn i kjøttet før røyking. Den gir smak gjennom hele prosessen og bidrar til den mørke, smakfulle barken.

Vi bruker Grisegodt for å gi pulled porken en tydelig BBQ-smak.



SLIK SERVERER VI DEN

Pulled pork-burger 329 kr

I hjemmelaget briochebrød med coleslaw, BBQ-saus og salat.

Allergener: gluten, melk, egg

PASSER GODT MED

Fries • Loaded fries • Mac & cheese • Mac & cheese med brisket

DRIKKE SOM PASSER

Mørkt øl eller fyldig rødvin.

BURGERE MED RØYK OG JÆRSK KVALITET

Hjemmelagde briochebrød og dressinger – laget med gode råvarer og masse kjærlighet.



Heilt Sprø Jærkylling

239 kr

Sprø Jærkylling i hjemmelaget briochebrød med vår egen dressing, sylteagurk, tomat og hjemmelaget BBQ-saus.

Allergener: gluten, melk, egg, sennep



Tex-Mex Burger

259 kr

Hjemmelaget briochebrød med dressing, BBQ-saus, sprø tortillachips, salsa og jalapeño.

Allergener: gluten, melk, egg



EIKERØKT • HJEMMELAGET

Grillfather Smoka — 239 kr

Økologisk storfeburger i hjemmelaget briochebrød med dressing, salat, tomat, BBQ-saus og rødløk.

Allergener: gluten, melk, egg

Smoka Burgermeny — 299 kr

Grillfather Smoka servert med pommes frites.

Allergener: gluten, melk, egg

Det Brenne — SVÆRT STERK — 259 kr

Carolina Reaper • kun for deg som tåler sterk mat.

Allergener: gluten, melk, egg

De Spøke — SVÆRT STERK — 259 kr

Ghost Pepper • kraftig styrke med røykfylt BBQ-smak.

Allergener: gluten, melk, egg

PASSER MED Pommes frites • Loaded fries • Mac & Cheese

DRIKKE Mørkt øl • cola • milkshake

Fra grillen

Røyksmak, grillvarme og gode porsjoner.



Dagens biff · 200 g

539 kr

200 g biff med fries og salat. Velg mellom rødvinssaus, peppersaus eller smør.

Sausvalg: rødvinssaus - sulfitt | peppersaus - gluten, melk | smør - melk



Entrecôte for to

918 kr

400 g marmorert entrecôte med fries, salat og saus eller smør. Totalpris for to.

Sausvalg: rødvinssaus - sulfitt | peppersaus - gluten, melk | smør - melk



Smoka Kyllinglår

239 kr

Saftig kyllinglår med Grillfather sin røyka grillprofil.

Allergener: egg

Texas Spareribs fra Jæren

349 kr

Røykes på eikeved ved ca. 115 °C i 3–5 timer og hviler i 2–3 timer. Serveres med fries, coleslaw og to BBQ-sauser.

Allergener: egg, sennep

Smoka Kyllingvinger · 4 stk

139 kr

Fire kyllingvinger med røyka grillsmak.
Allergener: ingen

Smoka Kyllingvinger · 8 stk

219 kr

Åtte kyllingvinger med røyka grillsmak.
Allergener: ingen

PIZZA

Italiensk pizza med surdeigsbunn.



Italiensk Chorizo Pizza — 229 kr

Surdeigsbunn • Italiensk inspirasjon
Allergener: gluten, melk



Kjøttelskeren — 229 kr

Surdeigsbunn • Italiensk inspirasjon
Allergener: gluten, melk



Pulled Pork Pizza — 229 kr

Surdeigsbunn • Italiensk inspirasjon
Allergener: gluten, melk, sennep



Margherita — 189 kr

Surdeigsbunn • Italiensk inspirasjon
Allergener: gluten, melk

POTETER & FRIES

Noe godt ved siden av – eller en raus porsjon helt for seg selv.



Jærsk baktpotet med bacon 249 kr

Bacon, mais og ost med vår hjemmelagde potetdressing.

Allergener: egg, melk, sennep



Jærsk baktpotet med pulled pork 279 kr

Røkt pulled pork, mais og ost med vår hjemmelagde potetdressing.

Allergener: egg, melk, sennep



Pommes frites 79 kr

Husets pommes frites, dobbeltfritert i Beef Tallow og krydret med vår egen friesblanding.

Allergener: ingen



Loaded Fries 109 kr

Pommes frites dobbeltfritert i Beef Tallow, toppet med cheddarostesaus, jalapeño og syltet rødløk.

Allergener: melk

Tilbehør & salater

Gode sideretter og en salat med sprø jærkylling.



Heilt Sprø Kyllingsalat — 229 kr

Sprø kylling, frisk salat, tomat, revet ost og syltet rødløk.

Allergener: gluten, melk, egg



Corn Stew — 79 kr

Allergener: melk, gluten



Mac & Cheese — 79 kr

Mac & Cheese med brisket — 129 kr

Allergener: gluten, melk. med brisket: også sennep

LITT EKSTRA

Båtpoteter 89 kr · Løkringer 89 kr · Coleslaw 59 kr Båtpoteter: ingen | løkringer: gluten | coleslaw: egg

Aioli 35 kr · Hvitløkssmør 35 kr Aioli: egg, sennep | hvitløkssmør: melk

Lunsj

Lunsjmeny



Heilt Sprø kyllingsalat — 229 kr

Sprø kylling, frisk salat, tomat, revet ost og syltet rødløk.

Allergener: gluten, melk, egg



Pastasalat 1 — 169 kr

Med aioli, fetaost fra Ystepikene og skinke.

Allergener: gluten, melk, egg, sennep



Karripastasalat — 169 kr

Karripastasalat med røkt kalkunfilet.

Allergener: gluten. Spør oss om allergener i karridressingen.



Karbonadesmørbrød — 149 kr

Karbonade med karamellisert løk, salat, agurk og paprika.

Allergener: gluten, melk, egg



Smørbrød med røkelaks — 149 kr

Røkelaks med egg, salat, agurk og paprika.

Allergener: gluten, melk, egg, fisk



Rekesmørbrød — 149 kr

Reker med majones, salat, agurk og sitron.

Allergener: gluten, melk, egg, skalldyr

Sauser & smør

Alle koster 35 kr.

Aioli

35 kr

Allergener: egg, sennep

Chilimajones

35 kr

Allergener: egg, sennep

Cowboysmør

35 kr

Allergener: melk, sennep

Honey Chili-smør

35 kr

Allergener: melk

Potetdressing

35 kr

Allergener: egg, melk, sennep

Milkshake

Velg mellom blåbær, jordbær og sjokolade.

BLÅBÆR • JORDBÆR • SJOKOLADE

En god shake gjør måltidet komplett.

Velg din favorittsmak.



Blåbærmilkshake

99 kr

Frisk og fyldig med smak av blåbær.

Allergener: egg, melk

Jordbærmilkshake

99 kr

Klassisk jordbærsmak – kald og kremet.

Allergener: egg, melk

Sjokolademilkshake

99 kr

Rund sjokoladesmak i en kald, kremet shake.

Allergener: egg, melk

Alkoholfritt

Kalde drikkevarer · 59 kr.

BRUS & MINERALVANN

7UP	59 kr
Coca-Cola	59 kr
Cola Zero	59 kr
Dr Pepper	59 kr
Fanta	59 kr
Fanta Exotic	59 kr

FLERE VALG

Farris	59 kr
Frus	59 kr
Pepsi Max	59 kr
Solo	59 kr
Solo Super	59 kr
Vann	59 kr

BRISKET



Øl, cider & breezer

På tapp · flaske · boks · glutenfri og alkoholfritt



Brooklyn Lager — 129 kr
Tapp · 0,4 l
Allergener: gluten



Frydenlund Juicy IPA — 129 kr
Tapp · 0,4 l
Allergener: gluten



1664 Blanc — 129 kr
Tapp · 0,4 l
Allergener: gluten



Schous Lite Pils — 129 kr
Tapp · 0,4 l · Glutenfri
Allergener: glutenfri



Carlsberg Danish Pilsner — 129 kr
Tapp · 0,4 l
Allergener: gluten



Frydenlund Bayer — 139 kr
Boks
Allergener: gluten



Guinness Draught Stout — 149 kr
Boks
Allergener: gluten



Carlsberg Alcohol Free — 89 kr
Alkoholfri
Allergener: gluten



1664 Blanc 0.0% — Spør oss
Alkoholfritt øl
Allergener: gluten



Estrella Damm N.A. — Spør oss
Alkoholfritt øl
Allergener: gluten



Breezer Strawberry — 139 kr
Breezer



Breezer Zesty Orange — 139 kr
Breezer



Breezer Zingy Lime — 139 kr
Breezer



Somersby Pear — 129 kr
Cider



Crowmoor Extra Dry Apple — 129 kr
Cider



Somersby Pink Grapefruit Lite — 129 kr
Cider

Vin

Vinliste · flaske og glass



Alamos Malbec 679 kr

Flaske



Bacio della Luna Prosecco Brut · 20 cl 159 kr

Flaske



Barbotaine Sancerre 675 kr

Flaske



Cesari Ripasso Superiore DOC 659 kr

Flaske



Cesari Valpolicella Classico DOC 625 kr

Flaske



Chemin de Provence Rosé 598 kr

Flaske · glass 125 kr



Côtes du Rhône 598 kr

Flaske



Cune Crianza 679 kr

Flaske



Dreissigacker Organic Riesling 629 kr

Flaske



François Martenot Crémant de Bourgogne 665 kr

Flaske



Königsmosel Riesling 545 kr

Flaske



Pebble Lane Pinot Noir 679 kr

Flaske



Rosso di Toscana Rosso 595 kr

Flaske · glass 125 kr



Tenet Prosecco Brut 629 kr

Flaske



Varej Barbera Piemonte 595 kr

Flaske · glass 125 kr



Vignana Prosecco 629 kr

Flaske



Western Cellars Chardonnay 598 kr

Flaske · glass 125 kr

Texas Cocktails

Cocktailmeny · 11 signaturdrinker med røyk, bourbon og gode smaker.



Grillfather Old Fashioned 179 kr

Bourbon, Angostura, sukker og appelsin.



Classic Margarita 189 kr

Tequila, appelsinlikør, fersk lime og agave.



Smoked Whiskey Sour 189 kr

Bourbon, sitron, sukkerlake og eggehvite. Lett røkt ved servering.



Dark & Stormy 169 kr

Mørk rom, fersk lime og ginger beer.



Texas Mule 169 kr

Bourbon, fersk lime og spicy ginger beer.



Kentucky Peach 179 kr

Bourbon, fersken, sitron og soda.



Lynchburg Lemonade 189 kr

Jack Daniel's, appelsinlikør, sitron og lemonade.



Espresso Martini 179 kr

Vodka, Kahlúa og fersk espresso.



Spicy Margarita 189 kr

Tequila, appelsinlikør, lime, agave og jalapeño.



BBQ Berry Smash 179 kr

Bourbon, bringebær, sitron og soda.



Irish Coffee 189 kr

Kaffe med irsk whiskey og krem.

Allergener: melk

Shots

Alle shots serveres som 4 cl.



Baby Guinness — 119 kr
Kahlúa og Baileys

Jägermeister — 139 kr
4 cl

Fireball — 139 kr
4 cl

Tequila — 119 kr
4 cl

Fisherman’s Friend Original — 119 kr
4 cl

Har du festen, fikser vi resten!

Texas BBQ, foodtruck og ølvogn til lunsj, firmafest og andre arrangementer.



Foodtruck på hjul



The Grillfather BBQ-trailer



Mat, røyk og drikke til arrangementet

Vi kan stille med én eller begge foodtruckene, smokerne og ølvogn med fire tappetårn.

Passer til lunsj, firmafest, bryllup, konfirmasjon og andre arrangementer. Vi tilpasser opplegget etter dagen.

Ta kontakt for et tilbud

907 90 456