



x VÄLKOMMEN x  
x GURRAS x

Vi hämtar inspiration från street food över hela världen. Både vad det gäller mat, dryck och tekniker. Vi gör våra egna tolkningar och blandar gärna kulturer.

Vi transformerar rätterna till kvalitativa restaurangserveringar med glimt i ögat. Beställ dina egna eller dela dessa med ditt sällskap. De fungerar att beställa i valfri ordning eller i den ordning som de presenteras i menyn. Eller allt på en gång!

Att låta er servis bestämma ordning och takt är typiskt fiffigt!



Exclusive!

**VI SERVERAR GÄRNA "AFTONENS PLUSMENY"**



Gurras mat och dryckespaket som sätts ihop dagligen. Denna serveras i så fall till samtliga gäster runt bordet!

**MAT: 650:- DRYCK: 590:- BÄTTRE DRYCK 750:- ALKOHOLFRI 380:-**

TILL  
DRINKEN

Marconamandlar 55:-

Oliver "Nocellara" 55:-

Gurras eldade cashewnötter 55:-

Torres Potatis chips 55:-

Smaker: Cava, ost, tryffel eller paprika



ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR



# SMÅTT & GOTT



Ostron 48:-  
Med wasabi-emulsion, gari,  
katsuobuchi och sojapärlor

Ostron 48:-  
Bakat ostron med brynt smör  
och pepparrot (Laktos)

Ostron Flambadue 58:-  
Välhängt kofett, tryffel, gammal  
ost. (homage till @ekstedts)

Hela ostronrallyt 145:- 😊

## \* NÅGOT MINDRE \*

Veckans skörd från  
Liabergs grönsaker 155:-  
Glödbakat, brynt smör, havgus 24  
månader, Jalapeño, hasselnötter  
från piemonte (Laktos, veg, nötter)

Steam Fried Dragon-Egg  
Dumpling 185:-  
Hummer, unagirippel, skaldjurs-  
majjo, sweet basil samt picklad  
kålrabbi (Gluten. Kan serveras  
vegetarisk med svampfyllning)

Råbiff 185:-  
På nötinnanlår med yuzu,  
shizoblad, brynt smör,  
enoki-svamp samt sjögräs  
(Kan serveras vegetarisk  
med bakad aubergine 165:-)

Okonomiaki 165:-  
med eldad rotselleri, yuzu, syrad  
shiitake, friterad ostronskivling,  
fermenterad grädde & katsuobushi  
(Laktos & gluten. Kan serveras  
vegetarisk)

Boquerones 95:-  
Surdegsbröd, citron, dill (gluten)

Kvällens lufttorkade grisben 165:-  
Med Marconamandlar.  
(För drömkombo beställ  
Arbois Rolet Vin Jaune 145:-)

Friterad havskräfta "Ssäm" 92:- /st  
Grön tomat, gurkört, havskräftsmajjo  
och nuoc cham (Gluten. Kan serveras  
vegetarisk & glutenfri med avokado 75:- /st)

Postgatan roll 58:-/st  
Brödservering med lardo, rosmarin och  
fermenterat smör. (Gluten, laktos)

Gurras blodpudding 145:-  
Rökt och grillad fläksida med  
umeboshi, eldade plommon, brynt  
löksmör, kvitten och persilja  
(Gluten)

Sticky karaage chicken 175:-  
Friterat kycklinglår från Mowitz  
i Trollhättan, rökig Koreansk  
ketchup, svartkål, koriander &  
mynta

Langos 235:-  
Löjrom från Bottenviken, rökt  
hälleflundrakind, tångruska, parmesan  
variation på lök & katsoubuchi  
(Gluten, laktos. Kan serveras vegetarisk  
med tångkaviar 155:-)

Salmon "Toro" tataki & fire 155:-  
Gomadaré, dashi, yuzu, laxrom, glasvac-  
cad gurka samt nori och sötsur peppa-  
rot (Skaldjur, laktos)

# \*NÅGOT STÖRRE\*



Kött: Txuleta

Grillad hängmörad biff på ben av tydligt åldrad mjölkko från Skövde, ca 600 gram.

Eller

Fisk: Sterlinghälle

Mörad & grillad, ca 600 g på ben.

Serveras med "naughty fries" toppad med lagrad ost, tryffel och chimichurri

## NÅGOT SÖTT

**995:-** 😊

Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

Eldad ananas 145:- 😊  
Lakrits, yuzusorbet och rostad vitchoklad

Paris Brest 145:-  
Vit choklad creamoux, miso, flamberad banan, mjukglass med brynt smör & Bourbon (Gluten, laktos)

Affogato 75:-  
Karamellglass, havssalt, espresso och 2 cl Gold Strike likör

Postgatan Cone 75:-  
Kvällens mjukglass med strössel och rippel

Chocolate bar of the day 75:-

\*GURRAS\*  
FIRE



No. C5954

Vi ändrar ogärna på rätterna; detta beror på att de är noggrant framtagna och testade, ät det du gillar och kan!

Bästa // Gänget på Gurras