



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: 675:- DRYCK: 590:- BÄTTRE DRYCK 750:- ALKOHOLFRIIT 380:-**

TILL  
DRINKEN

Oliver "Nocellara" 55:-

Gurras eldade cashewnötter 55:-

Torres Potatis chips 55:-



ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR



# SMÅTT & GOTT



Ostron 52:-  
Med wasabi-emulsion, gari,  
katsuobuchi och sojapärlor

Ostron 52:-  
Bakat ostron med brynt smör  
och pepparrot (Laktos)

Ostron Piccante di Mare 58:-  
'Nduja-hollandaise, spenat och  
parmesan (Gluten, laktos)

Hela ostronrallyt 152:- 😊

## \* 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 195:-  
Hummer, unagirippel, skaldjurs-  
majjo, sweet basil samt picklad  
kålrabbi (Gluten. Kan serveras  
vegetarisk med svampfyllning)

Råbiff 185:-  
Variation av purjolök: bakad, sy-  
rad och sotad samt ostron emul-  
sion, mussel-dashi, ostronblad,  
brynt smör med yuzu och soja.

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

Gurras Hotatikai-Sando 179:-  
"Japan goes Italy"  
Schnitzel av pilgrimsmussla,  
provolone-stekt milkbread, tonkatsusås  
smaksatt med inlagd citron, serveras  
med pocherat ägg, ponzu, basilika, lök-  
ringar och bottarga (Gluten, laktos)

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

Fu\*\*ed up Duck 195:-  
Tempura friterad anka, serveras på en  
Belgisk våffla, bakat ägg, fermenterad  
rättika, anklever och tryffel  
(Gluten, laktos)

Salmon "Toro" tataki & fire 165:-  
Gomadaré, dashi, yuzu, laxrom, glasvac-  
cad gurka samt nori och sötsur peppa-  
rot (Skaldjur, laktos, jordnötter)

# \*NÅGOT STÖRRE\*



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

**1195:-**

Fisk: Sterlinghälle  
Mörad & grillad, ca 600 g på ben.



**995:-**

Båda serveras med "naughty fries" toppad med  
lagrad ost, tryffel och chimichurri

Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

# NÅGOT SÖTT

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 125:-  
Karamellglass, havssalt, espresso och  
2 cl Gold Strike likör

Postgatan Cone 85:-  
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