

× VÄLKOMMEN ×



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: 695:- DRYCK: 590:- BÄTTRE DRYCK 750:- ALKOHOLFRI 380:-

**TILL
DRINKEN**

Oliver "Nocellara" 55:-

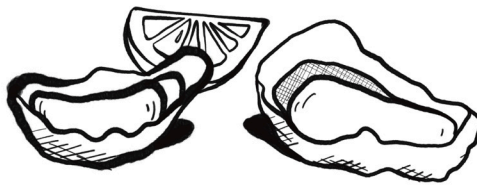
Gurras eldade cashewnötter 55:-

Torres Potatis chips 55:-



ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR

SMÅTT & GOTT



Tonfisk-tartar 52:-
Marinerad i brynt smör och ponzu, wasabiemulsion, gari, katsuobushi & sojapärlor

Pao de Queijo 52:-
Friterade ostbollar, stenbitsrom, smetana, dill & schallotenlök

Boquerones 95:-
Surdegsbröd, citron, dill

Quesabirria 125:-
Oxbringa, tydligt Mex-kryddad, tillsammans med ost i totalt fullproppad majs-tortilla. Serveras knaperstekt med dip-buljong samt Snake Bite Salsa
(Kan serveras vegetarisk)
(Dryck-drömkombo: Tepache, Aztek-dricka på jäst ananas & öl 50:-)

Steam-fryed dragon egg dumplings 185:-
Fyllda med jordärtskocka. Toppade med päron och tryffelmajjo. Oxå en jävla massa nyhyvld tryffel! Given side: crunch på rostade kastanjer, rågröd, schalottenlök och vitlök (gluten och mjölkprotein)

Blodpudding, halstrad anklever och tryffel 235:-
Med lingon-chutney, gegga på karamelliserad lök, serveras med brynt och skummat smör. Oxå mer tryffel. Och ännu mer !!! (gluten)

"Ceviche Exotique" 155:-
Bohusfirrar gällar samt bläckfisk och råräkor! Lime, mango, gurka och koriander. Oxå salsa Matcha! Mao galenskap på jordnötter, extremt lagrat grisfett och pluralis av chilisorter.
Given side är nachos på wontons med sjögräs och blåmussel-dashi!
(gluten)

Kvällens lufttorkade grisben 145:-
(För drömkombo beställ Arbois Rolet Vin Jaune 145:-)

Friterad havskräfta "Ssäm" 98:- /st
Grön tomat, gurkört, havskräftsmajo och nuoc cham (gluten, kan serveras vegetarisk & glutenfri med avokado)

Märgben & Kalixlörrom 195:-/st
Kalixlörrom på karamelliserat och rostat märgben samt eldad kål. Serveras med smetana, krutonger på milk bread, citron och dill (gluten)

Postgatan roll 62:-/st
Brödservering med lardo, rosmarin och fermenterat smör
(gluten, laktos)

Cheese, Peace & Understanding 195:-
Raclette gällar!
Rostad pumpa och mandelpotatis, salvia, picklade syltlökar samt beurre noisette.

Sticky karaage chicken 175:-
Friterat kycklinglår från Mowitz i Trollhättan, rökig Koreansk ketchup, svartkål, koriander & mynta.
(kan serveras vegetarisk med blomkål)

Råbiff 185:-
Victors tydligt fermenterade kimchi, emulsion på rostad sweet corn och parmesan, dressad med lime och sojabrynt smör. Gravad tomatillo, Mexikansk tagetes, poppat rispapper pudrat med nori/achiote.
(gluten)

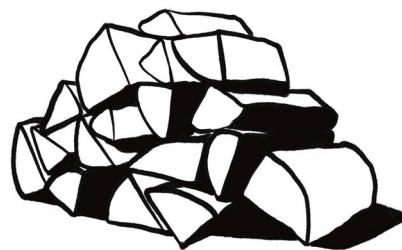
"Räkmacka" EBI SANDO 135:-
Definitionen på Milkbread fyllt med räk-schnitzel, slaw på spritärtor, surkål, dill och pepparrot! Oxå för mycket Västerbottensost!
Att dippa i: mjukt ägg, kosho och nori. Samt skummad buljong på skaldjur och kärnmjolk
(gluten, mjölkprotein, skaldjur)



* NÅGOT MINDRE *



NÅGOT STÖRRE



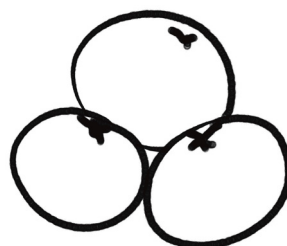
Kött: Txuleta 1195:-
Grillad hängmörad biff på ben av tydligt åldrad mjölkko från Sverige, ca 600 gram.

Fisk: Sterlinghälle 995:-
Hängmörad & grillad, ca 600 g på ben. 😊

Båda serveras med :
Potatisgratäng "MAXIMUS"
Med tryffel och tryffel och tryffel samt svingammal ost. Å mer tryffel!
Oxå rödvinsås såklart, tydligt anpassad för vald likdel!
(laktos, gluten)

NÅGOT SÖTT

Eclair "Craquelin" 145:-
"Brigadeiro": Brasiliansk chokladtryffel, kanderad pecannöt samt apelsinorgie serveras med chokladsorbet (gluten, mjölkprotein)



Red Velvet Cookie 145:-
fylld med vit choklad Creamoux, hallon och körsbär, serveras med totalt nykörd vaniljglass med OREOS, toppas med syrlig cherry-sirup och atsina-krasse. (mjölkprotein, gluten)

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

Postgatan Cone 85:-
Kvällens mjukglass (fråga personalen efter kvällens smak)



Chocolate bar of the day 75:-

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