

× 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:- CLASSIC DRYCK: 590:- PREMIUM DRYCK 750:-

ALKOHOLFRI 380:-

TILL
DRINKEN

Ostron "Spicy Caribbean"

Salsa el fuego, ananas, Captain Morgan och mynta

Förtärs på egen risk..., 55:-

Oliver "Nocellara" 55:-

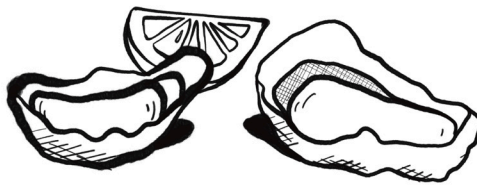
Gurras eldade cashewnötter 55:-

Torres Potatis chips 55:-

ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR



SMÅTT & GOTT



Tonfisk-tartar 62:-
Marinerad i brynt smör och ponzu, wasabiemulsion, gari, katsuobushi & sojapärlor



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

Pao de Queijo 62:-
Friterade ostbollar, stenbitsrom, smetana, dill & schallotenlök



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



Boquerones 115:-
Surdegsbröd, citron, dill

Våffla & Kalixlörrom 140:-/st
Våffla på potatis och gammal ost med Kalix lörrom, smetana, eldad broccoli, sötsur rödlök samt soyabrynt smör och svindyra hasselnötter (nötter)

Quesabirria 135:-
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:-)

Postgatan roll 62:-/st
Brödservering med lardo, rosmarin och fermenterat smör



* NÅGOT MINDRE *

Angry Bird "Crispy peanut chicken wonton tortellini" 165:-

i oerhört ätligt fågelbo. Rippel på Postgatan-XO och lönnsirap, smörstekta fermenterade shiitake samt sataysås (gluten, jordnötter)

Sticky karaage chicken 175:-

Friterat kycklinglår från Mowitz i Trollhättan, rökig Koreansk ketchup, svartkål, koriander & mynta.
(kan serveras vegetarisk med blomkål)



Norrländsk "vår-pizza" 185:-

Hängmörad röding direkt från skåpet. Gurka i dillakvavit. Forellrom, smetana och pepparrot. Gravad äggula och skummat brynt smör. Oxå såklart Fridas fräsiga pulver...
OBS: Pretto-deg utbytt mot råakal

Vit och grön sparris

"Yorkshire Truffle Royale" 225:-
Med jungfruägg, ramslök och bondbönor i definitionen på hollandaise. Dopad med inlagd citron, miso och tryffel. Och mer tryffel. (gluten)

Mac'n'cheese "l'hédoniste" 245:-

Bakad Camembert med Vin Jaune, crispy Reggiano macarones, Guanciale, picklade eldade smälökar & kålskott.
Missbruk av TRYFFEL!!!
WARNING: bör inte intas själv då tydlig ondska ingår! Just saying....
(gluten, laktos)

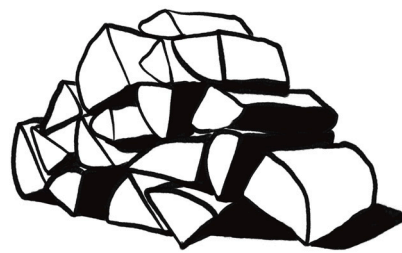
Råbiff 185:-

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)

Sando "Kalles Deluxe" 145:-

Milk-bread sprängfyllt med friterade torskkinder, slaw på rödkål och brynt smör, Västerbottensost samt rostad mandel.
Side: "Taramasalata"-ish på sockersaltad torskrom och gräslök toppad med äggula samt olja på rökt kombu och dill. (gluten, mandel, laktos)

NÅGOT STÖRRE



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

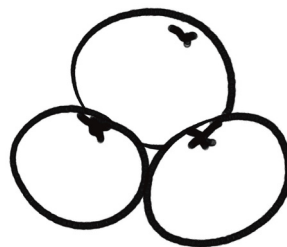
Fisk: Sterlinghälle 995:-
Hängmörad & grillad, ca 600 g på ben. 😊

Båda serveras med :
Potatisgratäng "MAXIMUS"
med friterad persilja samt
svingammal ost.
Oxå rödvinsås såklart, tydligt anpassad för
vald likdel!
(laktos, gluten)

Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

NÅGOT SÖTT

"Rhuubarb and Peeeach" 145:-
Inkockt rabarber, mazarinbotten, kokosmousse,
sorbèt på vit persika och yuzu samt körvel.
(mandel)



Red Velvet Cookie 145:-
fylld med vitchoklad 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