

× 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 Carribean"
Salsa el fuego, rom, ananas, och my
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

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

Boquerones 115:-
Surdegsbröd, citron, dill

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:-)



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 råkaka!

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)

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)

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

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



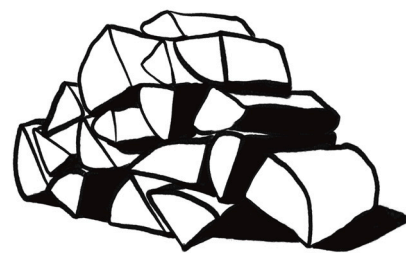
* NÅGOT MINDRE *

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.

Serveras med: Rödvinssås



Fisk: Sterlinghälle 995:-

Hängmörad & grillad, ca 600 g på ben.

Serveras med: Vierge på havskräfta

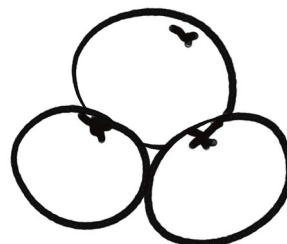
Båda serveras med:

Nykokt färskpotatis i kryddgrönt samt vispat, brynt smör smaksatt med oerhört långbakad primörvitlök och citron.

(laktos)

Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

NÅGOT SÖTT



"Rhuubarb and Peeeach" 145:-

Inkokt rabarber, mazarinbotten, kokosmousse, sorbèt på vit persika och yuzu samt körvel. (mandel)

Beignet! 145:-

Sprängfylld med vispad citron-pannacotta.

Kamomillglass, Dalgona-candy samt maskroshonung från adopterade och namngivna bin flankerar. bla: Beelizabeth (gluten, mjölkprotein)

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

