

× 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:-

SNACKS

Ostron "Spicy Carribean"

Salsa el fuego, rom, ananas, och mynta

Förtärs på egen risk..., 55:-

Oliver "Nocellara" 65:-

Gurras eldade cashewnötter 65:-

Torres Potatis chips 65:-



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 & schallotendlök

Boquerones 115:-

Surdegsbröd, citron, dill



Taco de carnitas 125:-

Gris-sida, grishud och grisfett bakad bortom all rimlighet med halva kryddhyllan och Coke! Majstortilla stekt i för mycket cheddar, salsa på fermenterad tomatillo, avokado och chili Serrano. Gravad lök samt substantiellt koriander-lass. (Kan serveras vegetarisk) KCAL-innehållet är och förblir preskriberat

Oscietra Caviar och fryst Vodka 195:-

Kvällens lufttorkade grisben 145:-

Friterad havskräfta "Ssäm" 98:- /st



Grön tomat, gurkört, havskräftsmajo och nuoc cham (gluten, kan serveras vegetarisk & glutenfri med avokado)

Hummer, Kalix, gammal ost och schyssta lökar 235:-

Ner-forcerat i "Pastel de Nata" med champinjoner i brynt hummersmör, äggula och citron. Oxå hasselnötter bortom umami samt dill (nötter, gluten)



Postgatan roll 72:-/st

* NÅGOT MINDRE *

Sticky Karaage Chicken 175:-



Friterad Mowitz kyckling i Korean BBQ, rostad svartkål samt mynta och koriander. Dippa eller skit i det; dippen är på yuzu och miso! (kan serveras vegetarisk med blomkål)

Eld, Thailand och Broccoli 165:-

Jordnöts-överdos, kokos och oerhört lagrad ost (Nötter, fishsauce, kan fås vegetarisk fast helst inte)

Råbiff "Funky flowers" 185:-

Nötinnanlår ljummas i noisette-smör och toppas med fermenterade syrliga tomater från Gällenas, nori- & rice cracker samt äppelcidervinäger. Oxå dragon & tryffel i mängder!! (gluten)

Yakiniku "P.G style!" 175:-

Eldad entrecote och salladslök, emulgerad MSG, soyagravad äggula och Furikake. Serveras med varmt sushiris dressat i yuzu-brynt smör å gari samt fras på tångruska, chilistrån och Togarshi (Kan serveras vegetarisk)

Miss Piggy, Tryffelsuggan 165:-

Steam fryed soup dumplings fyllda med fläsk, six-spice samt tydligt eldhärjad dashi. Serveras med grisonäs, frasig grishud, äppelkimchi samt svårt tryffel-missbruk. (gluten) #notforyoukermit

Burek "Frutti di Mare" 195:-

Filodeg sprängfylld med rökt hällehövve, en massa räkor och dill. Pudrade med pulver på tångruska och Bohus-musslor, toppade med råa och eldade primörer samt citron. Tydlig á part: Stracciatella, svartpeppar och basilikamissbruk. (gluten, laktos, skaldjur)

Norrländsk "Höst-pizza" 185:-

Hängmörad röding direkt från mörningsskåpet. Gurka i dillakvavit. Forellrom, smetana och pepparrot. Gravad äggula och skummat brynt smör. Oxå såklart Fridas fräsiga pulver...

OBS: Pretto-deg utbytt mot råakal (Kan serveras vegetarisk)

TYDLIGT 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.

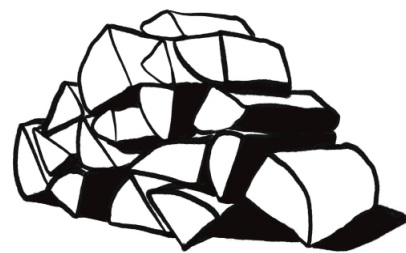
Båda serveras med:

Frasig mandelpotatis, krutonger, padrones, eldade små-lökar och en jävla massa vällagrad ost!

Samt den givna ettan till eldade likdelar:

Chimichurri

(gluten, laktos)

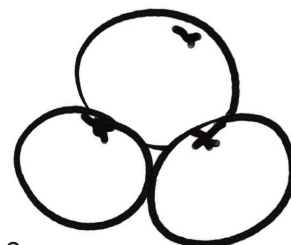


NÅGOT SÖTT

Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

"Raspberry 'n' Rhum Baba" 145:-

Hallonglass och färska hallon serveras med brioche dränkt i rom, timutpeppar och älgörtssirap, samt en mousse på vit choklad och jordärtskocka. (gluten)



Apple pop au Creux 145:-

Choux bakad med mördeg och oerhört fylld med äppel-orgie, vaniljkräm samt mjukglass sprängd med bourbon och brynt smör. Toppas med popcorn och ripple "deluxe". (gluten, laktos)

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