

× 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 790:-**

**ALKOHOLFRI 380:-**

## SNACKS

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 Coke! Majstortilla stekt i för mycket cheddar, salsa på fermenterad tomatillo, avokado och chili Serrano. Gravad lök samt substantiellt koriander-lass. (Kan serveras vegetarisk)

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

Brödservering med lardo, rosmarin och fermenterat smör

## \* 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, Jalapeno-gömma samt oerhört lagrad dansk ost 185:-

Schalottenlök, äpplevinäger och dragon på olika sätt. Cornichons, kryddgrönt, epiche Postgatan samt poppat rispapper.(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 Togarashi (Kan serveras vegetarisk)

## Miss Piggy, Tryffelsuggan 165:-

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

## Return of the BLODPUDDING!!!! 195:-

Ledord: anklever, ankrillette, ankfätt, kroppka och tryffel. Också givetvis lök-gegga, lingon, sprit och dekadens. (gluten)

## Norrländsk "vinter-pizza" 185:-

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

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

# \* TYDLIGT STÖRRE \*

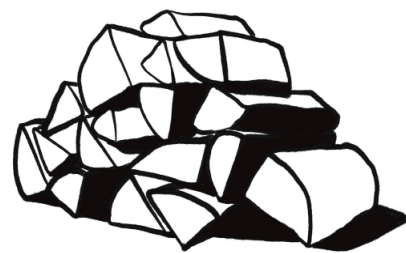


Kött: Txuleta 1195:-

Grillad hängmörad biff på ben av tydligt åldrad mjölkko från Sverige, ca 600 gram.

serveras med:

Brioche bakad i brynt smör och vitlök, Rödvinssås samt padrones och smålökar i eld. (gluten)



Fisk: Sterlinghälle 995:-

Hängmörad & grillad, ca 600 g på ben. serveras med:

Brioche bakad i brynt smör och vitlök, Beurre "såsernas sås" Blanc samt padrones och smålökar i eld. (gluten)

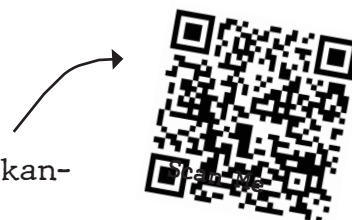


Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

# NÅGOT SÖTT

Blondie and FROZEN "Let it gold" 145:-

Extrem-oktanig apelsin/saffransorbet, mochikräm toppas med kanderade mandlar och komquat. (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