

* 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, havskräftsmajjö och nuoc cham (gluten, kan serveras vegetarisk & glutenfri med avokado)

Kalix, gammal ost och schyssta lökar 175:-

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)

Pasta Frutti di Mare "flower power" 195:-

Fylld med hummer, hälleflundra, räkor och dill. Serveras med hummer bisque samt brynt vitlöks och salviasmör. Toppas med örter, Reggiano och schalottenlök. Också en jävla massa tryffel ofc

Return of the BLODPUDDING!!!! 195:-

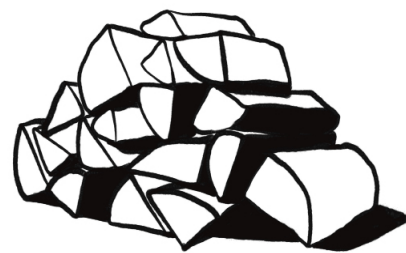
Ledord: anklever, ankrillette, ankfätt, kroppkaka och tryffel. Också givetvis lök-gegga, lingon, sprit och dekadens. (gluten)

Norrländsk "vinter-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.

serveras med:

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



Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

NÅGOT SÖTT



Basil n Passion Pavlova 145:-

Maräng och passionfrukt, sorbet på basilika och lime serveras med basilikaripplad lättvispad vaniljgräde (givetvis limit-less!!)

"Banana and Coconut Punch" 145:-

Eldad banan i rostad kokos, intensiv choklad och havssalt!
Till detta kokos / punch glass samt krossade "mörka drömmar" och Tosca

Mega combo: Flaggpunch on the rocks! (120:-)

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