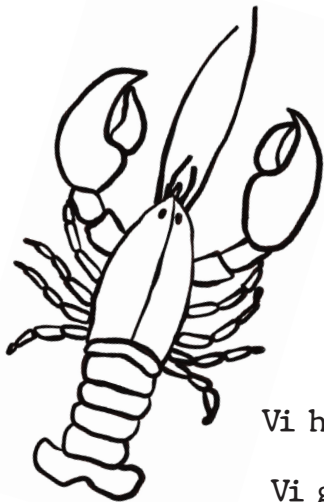




* VÄLKOMMEN *



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"

Denna består av 7 serveringar och inkluderar våra mest klassiska rätter, våran  visar vilka! Serveras i så fall till samtliga runt bordet!

MAT: 699:- CLASSIC DRYCK: 650:- PREMIUM DRYCK 850:-

SNACKS

Oliver "Nocellara" 65:-

Gurras eldade cashewnötter 65:-

Torres Potatis chips 65:-

Planetens godaste Cornichons, Smetana 85:-
och honung från Gurras egna bin



ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR

SMÅTT & GOTT



Tonfisk-tartar 66:-

!!
Marinerad i brynt smör och ponzu, wasabi-emulsion, gari, katsuobushi & sojapärlor

Boquerones 115:-

Surdegsbröd, citron, dill (gluten)

Kalix och schyssta lökar 185:-

Löjrom, smetana samt väldigt fräsigt våffla på Västerbottensost (gluten)

Friterad havskräfta "Ssäm" 99:- /st

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

Kvällens lufttorkade grisben 145:-

* 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! (gluten, kan göras glutenfri och/eller vegetarisk med blomkål)

Flower Power Tortelloni

grande di Funghi 225:-

Långbakad jordärtskocka, Karl-Johan och shitake. Med Reggiano, sås och smörgömma på vitlök och salvia. Och givetvis svårt tryffelmisbruk! (gluten)

Råbiff, eldad mägeronäs samt oerhört lagrad dansk ost 215:-

Schalottenlök, äpplevinäger, cornichonger, kryddgrönt, sotad purjolök, "epice Postgatan" samt puffat rispapper.
OXÅ EN JÄVLA MASSA TRYFFEL OFC!!!

Ebi Sakana Sando 175:-

Friterad rödtunga, extrem-oktanig skagen och Västerbottensost. Serveras i fräsigt och tokfluffigt milk bread. Tonkatsun utbytt mot Gurry Ketchup! (gluten, skaldjur)

Oscietra caviar "på näven" och fryst Vodka 199:-

Alternativt full burk (125 g) med klassiska tillbehör 2500:-

Pao de Queijo 66:-

!!
Friterade ostbollar, pata negra, marcona mandlar på en bädd av syrad och eldad spenat



Postgatan roll 74:-/st

!!
Brödservering med lardo, rosmarin och fermenterat smör (gluten)

Steam Bao "Bohuslän" 99:-/st

Hummer, räkor och krabba med aioli, "secret crunch" och tempura på enoki. Serveras med hummer-unagi, Shiso, yuzu samt sesam-overload. (gluten, skaldjur)

Return of "CAPTAIN BLOOD" 165:-

Definitionen på blodpudding, ganache på anklever samt portvins- och rödlöksconfiture. Serveras med eldade och spritade plommon, hemligt pulver samt renderat och skummat ankfett (gluten)

Quesa BIRRIA

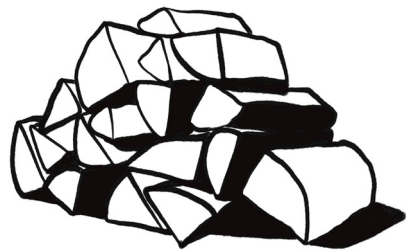
"chingon de chingones" 125:-

Oxel!! Svansen och bringan galler!
I chili adobo och röpa
Serveras i quesadilla med salsa taquero, lime, koriander och lök samt jävligt intensiv buljongdip!
(Vegetariskt alternativ finns)

Grislägg Chinese BBQ "CHAR SIU" 195:-

Rimmat och långkokt i eget fätt, eldat och glaserat.
Serveras med fermenterade grönsaker, ångade Peking-pannakakor, mer Char siu-sås samt puffad grishud.
(gluten. Vegetariskt är jävligt svårt)

TYDLIGT STÖRRE



Kött: Txuleta 1195:-

Grillad hängmörad biff på ben av tydligt åldrad mjölkko från Sverige, ca 750 gram.

obs.... det ÄR inte Kobe-filé! Istället är det satans förbannat gott!!!



Fisk: Sterlinghälle 995:-

Hängmörad & grillad, ca 600 g på ben.

Båda Serveras med:

"Cheesy Manchego Churros" och vispad Ricotta med eldade tomater i Bloody Mary, saltorkade svarta oliver samt basilika-orgie (gluten, laktos, kan beställas separat)



Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

NÅGOT SÖTT



"EXOTIC SWEET N SAVORY" 145:-

Ananas- och Mangosorbet samt Tequila serveras på italiensk maräng, krossade kolakakor & Tajin-rippel (gluten)

Kardemummamunk fylld med äpple och lime 145:-

Serveras med sås och crunch på karameliserat havre & rostad choklad, gula Calvados-russin och givetvis vaniljglass (gluten)

Affogato 125:-

Karamellglass, havssalt, espresso och 2 cl Gold Strike likör.

Postgatan Cone 85:-

Kvällens mjukglass (fråga personalen efter kvällens smak/allergener)

Chocolate bar of the day 75:-

(fråga personalen efter kvällens smak/allergener)



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