

× 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:-

GILLARDEAU Ostron!! 65:-/st
Mignonette på Rabarber och Sakura samt emulsion
och prickar av gräslök
(givetvis pinfärska men äts på egen risk)

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. 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 tryffelmissbruk! (gluten)

Råbiff "Bordelaise l'Hédoniste" 275:-

Serveras i eldat och karameliserat mörbiff med krämig gula, krispig skocka och Cornichoner. Oxå olika lökar på olika vis, "epice Postgatan" samt forellroms-överdos

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:-

Frasiga ostbollar med stenbitsrom, schalottenlök, Smetana samt skum på brynt lök-smör

!! 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)

The ROYAL YORKSHIRE BENEDICT! 225:-

Vit och grön sparris samt ramslök. Serveras i Yorkshire pudding med pocherat ägg, Hollis på brynt smör och umami samt forellrom. (gluten, kan serveras vegetarisk med tångkaviar)

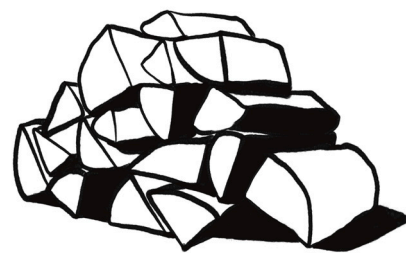
Taco Suadero Gordito "Muerte de Carne" 125:-

Crispy brisket, chorizo och chistorra. Serveras i tortilla med guacamole, raclettost samt fätkokt lök (Vegetariskt alternativ finns)

Grislägg Chinese BBQ "CHAR SIU" 195:-

Rimmat och långkokt i eget fett, eldat och glacerat. Serveras med fermenterade grönsaker, Ångade Peking-pannkakor samt mer Char siu-sås! (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:

Färskpotatis i "Fondue-ish" på väldigt lagrad ost, vin och Akvavit. Serveras med rejäl dos kryddgrönt samt grillad citron och långbakad färsk vitlök.



Tar minst 20 min och räcker till flera deltagare!

NÅGOT SÖTT



Strawberry Summer Dream och glass med för mycket vanilj! 145:-

Mogna och omogna gubbar med Mascarpone-mousse, flädersprit samt Älgört serveras med Madeleiner i lime-& ingefärssocker (gluten, laktos)

Le Macaron "Mon Dieu"... 145:-

Dubbelfyllt: Yuzu- lemon curd / Cremeux på vallmo och vit choklad. Serveras med Yoghurtglass, mer Yuzu samt krossade drömmar (mandel)

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

