



M E N U



www.guyspizza.dk

PAKKER

Min. 2 personer

Vores pakker er bygget op om konceptet om at dele og sammensættes af Guys.

GUYS NIGHT OUT

(7 SERVERINGER)

Pakken du vælger, når du vil gå all in og have den fulde oplevelse. Her er der lagt op til en middag, hvor intet mangler og du har mulighed for at smage lidt af hele menuen.

Pakken består af – snacks – små retter – surdejspizza efter eget valg og dessert.

395,- pr. person

FRI BAR

Fri cocktails, øl, vin, bobler, sodavand, lemonade og filtered vand med eller uden brus i 2 timer

350,- pr. person

SNACK

Blandede oliven

55,-

Havsaltede mandler

55,-

Hjemmebagt surdejsbrød

55,-

Arancini

Trøffelrisotto-kugler – trøffelcreme – parmesan – timian (3 stk.)

85,-

Padron

Grillet padron peber – dukkah – parmigiano reggiano – friskkværnet pebe

85,-

Krustader

Krustader med prosciutto crudo & karse

85,-

SMÅ RETTER

Trøffel ravioli (V)

RRavioli – sommertrøffel – trøffelsauce – parmigiano reggiano – friskkværnet peber – timian

Charcuteri

Guys charcuteri brød med delikatesser & syltede sager

Burrata

Burrata Creme med rodfrugtchips & frisk urter

Stracciatella

Sensommer tomater med stracciatella – hjemmelavet basilikumpesto – ekstra jomfru olivenolie & friskkværnet peber

Stegte majs

Stegte majs med tomatcreme & estragon

Årstidens salat

Squashsalat med stracciatella – ristede pinjekerne – fennikel & citronskal

159,-

PIZZA

Vores pizzaer laves på surdej og bages i stenovn.
Dejen koldhæver i mere end 74 timer og består delvist af fuldkorn

TARTUFO

Fior di latte – prosciutto – burrata – rucola – frisk trøffel – parmigiano reggiano – ekstra jomfru olivenolie

SALAMI

Knuste San Marzano – fior di latte – chorizo – n'duja – padron peber stracciatella – honning – basilikum

PATATA (V) (VG)

Fior di latte – nye kartoffel – stracciatella – trøffel salsa – rosmarin – ekstra jomfruolivenolie – flagesalt – friskkværnet peber

FUNGHI (V) (VG)

Fior di latte – sæson svamper – stracciatella – hvid trøffelolie – rosmarin – parmigiano reggiano

ZUCCA

Hokkaido Creme – gedeost – chorizo – grønkål – confiteret hvidløg syltet chili – parmigiano reggiano – ekstra jomfruolivenolie

BREASOLA

Fior di latte – rucola – gule tørrede cherrytomater – burrata – pesto – basilikum – parmigiano reggiano – prosciutto eller bresaola

KALVEFILET

Knuste San Marzano – fior di latte – kalvefilet – stracciatella karamelliseret løg – portobello – pesto – syltet chili – parmigiano reggiano

POLLO

Knuste San Marzano – fior di latte – avocado – kylling – burrata cherrytomater – pesto – basilikum – parmigiano reggiano

N'DUJA

Fior di latte – n`duja – cherrytomater – salsiccia –karamelliserede løg stracciatella – ekstra jomfruolivenolie – parmigiano reggiano – persille

GRØNKÅL

Rødbeder creme – fior di latte – cherrytomater – salsiccia – grønål n`duja – stracciatella – ekstra jomfruolivenolie – syltet chili parmigiano reggiano

AGNELLO

Knuste San Marzano – fior di latte – lam – stracciatella – portobello karamelliseret løg – syltet chili – parmigiano reggiano

DESSERT

Tiramisu a la Guys

Cremet mascarpone – savoirdi kiks – espresso – et skud marsala – mørk kakao
85,-

Pistachio ice cream

Pistacie is og citron sorbet fra palermo gelato

85,-

TILKØB

CRUST DIP

Trøffelcreme – Aioli – Pesto - Chilisalsa
15,-

EKSTRA PIZZA-TOPPING

Grøntsagstopping
20,-

Kødtopping

30,-

DRIKKE VARER

LÆSKEDRIKKE

Fritz sodavand (33 cl.)
(Kola – Sukkerfri Kola – Lemon – Orange)

Økologisk saft (25 cl.)

Sparkling water (50 cl.)

KAFFE & VARMEDERIKKE

Café latte

Cappuccino

Americano

Espresso

Te

65,-

Ø L

45 Days Organic Pilsner
To Øl, 40 cl, 4.7 %

45 Days Vienna Lager (Classic)
To Øl, 40 cl, 4.7%

Snuble Juice Session India Pale Ale (Glutenfri)
To Øl, 40 cl, 4.5%

Implosion IPA (Alkoholfri)
To Øl, 33 cl.

85,-

C O C K T A I L S

Aperol Spritz

Aperol – prosecco – sparkling water – appelsin

Gin & Tonic

Gin – Tonic – citronskal

Vermouth Tonic

Vermouth – Tonic – appelsin

Moscow Mule

Vodka – gingerbeer – lime – mynte

Espresso Martini

Vodka – kahlúa – espresso

G U Y S S I G N A T U R E C O C K T A I L S

Guys Smash basil

Premium gin – citron – basilikum – akaciehooning-sirup – Økologisk cava

Strawberry sour

Havana club 3 anos – citron – jordbær – akaciehooning-sirup – æggehvide

Guys Amaretto sour

Amaretto – hovtonpure – æggehvide – æblemost - akaciehooning-sirup

Guys Whiskey sour

Bourbon – citron – akaciehooning-sirup – æggehvide

Guys BRAMBLE smash

Premium gin – Brombær – citron – rosmarin

Limoncellon sour

Limoncello – citron – hyldeblomst – akaciehooning-sirup – æggehvide

VIN & BOBLER

BOBLER

Olcaviana Ananto Cava Brut, 11,5%
Chardonnay, Macabeo, Spanien
Økologisk cava med bobler, blomster og citrus magi
105,-/399,-

HVID

Keep On Trocken Riesling, 10,5%
Tyskland
Frisk, frugtig og fuld af smag
105,-/399,-

ROSÈ

Damea Rosato Rosé Italien, Øko, 12,5%
Pinot Grigio, Pinot Noir, Refosco dal Peduncolo, Italien
Buttet, sødmefuld og uimodstælig
399,-

ORANGE Natural

YaYeh Sauvignon Blanc, 12,5%
Slovenien
Dybe aromaer af fersken, passionsfrugt, lime, grape og stikkelsbær
399,-

RØD

Pour Le Vin Y'a Pas Photo Pinot Noir, 13%
Frankrig
Frisk smag med fyldige noter af sort kirsebærkompot og duft af saftig hindbær
105/399,-