



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

Carbone taggiasca oliven
35,-

Saltede marcona mandler
35,-

Surdejsbrød
Håndbagt surdejsbrød med luftig pisket smør
– ekstra jomfru olivenolie fra ligurien – rund – nøddeagtig & blød i smagen
55,-

PIZZA STARTER
Friterede pizza med pisket ricotta ost – abrikos creme – oliven & frisk urtet

Vaffel
Sprød vaffel med røget laks, pisket creme fraiche & purløg (3 stk.)
85,-

Krustader
Krustader med prosciutto crudo & karse
85,-

Padron
Grillet padron peber – dukkah – parmigiano reggiano – friskkværnet sorte peber
85,-

SMÅ RETTER

Trøffel ravioli (V)

*Ravioli – sommertrøffel – trøffelsauce – parmigiano reggiano
– friskkværnet peber – timian*

Arancini

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

Charcuteri

Guys charcuteri brød med delikatesser & syltede sager

Burrata

Burrata med langtids ovnbagte cherrytomater & frisk urter

And

Confiteret and med grønkål – granatæble – karamelliserede nødder

Stracciatella

Stracciatella – hvid trøffelolie & frisk trøffel

Jordskokker

Confiterede jordskokker med tanebær – saltede mandler & olivenolie sne

Årstidens salat

*Syltet hokkaido – marineret grønkål – æbler – basilikum –
saltede mandler – rucola – hokkaidosvinaigrette & vesterhavsost*

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 crudo – frisk trøffel – rucola – stracciatella parmigiano reggiano
– basilikum*

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 – tørrede cherrytomater – stracciatella – pesto 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 – grønkål 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 & VARMEDRIKKE

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,-