

guys
PIZZA

MENU



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 - Arancini - surdejsbrød - Burrata - Charcuteri -
1/2 surdejspizza (pr. person) - dessert
395,- pr.

VIN MENU

3 glas vin udvalgt til menuen
325,- pr. person

SNACK

Carbone taggiasca oliven
45,-

Saltede marcona mandler
45,-

Giladeau oysters
syltede skalotteløg – sumac – purløg & olivenolie (2 stk)
85,-

Arancini
Trøffelrisotto-kugler – trøffelcreme – parmesan – timian (2 stk.)
85,-

Gnocco fritto & kød carpaccio
Sprød surdej, trøffelcreme & parmigiano – (2 stk.)
85,-

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

Surdejsbrød
Håndbagt surdejsbrød med luftig pisket smør – ekstra jomfru olivenolie fra ligurien
85,-

SMÅ RETTER

Vores pasta bliver laver fra bunden hver dag, med nøje udvalgte råvarer.
Det giver en friskhed og smag, du kan mærke i hver bid.

RAVIOLONE OSSOBUCCO

Frisklavet ravioli ossobuco med oksemørbrad – smør sauce – italiensk chimichurri & parmigiano.

MACCHERONI NAPOLI

Oksekød ragu & med parmigiano crème

PAPPARDELLE

Med lam ragu & parmigiano

CHARCUTERI

Guys charcuteri bræt med delikatesser & syltede sager

BURRATA

Tomater – basilikum & italiensk frisk gazpacho

NONNA'S PARMIGIAN (V)

Aubergine – lasagna – gratin – tomato sauce & mozzarella

SÆSON SALAT

Romaine – fennel – rucola – syltet fennel – oliven – & hvid balsamic vinaigrette

119,-

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 – rucola – frisk trøffel – burrata – parmiggiano – ekstra jomfruolivenolie – flagesalt & friskkværnet peber

SALAMI

San Marzano – fior di latte – chorizo – n’duja – padron peber & honning

PATATA ^(V) ^(VG)

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

FUNGHI ^(V) ^(VG)

Trøffel creme – fior di latte – sæson svamper – vid trøffelolie – rosmarin – parmigiano reggiano

BREASOLA

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

FELTRO DI VITELLO

San Marzano – fior di latte – kalvefilet – karamelliseret løg – portobello – pesto – syltet chili -persiler & parmigiano Reggiano

POLLO

San Marzano – fior di latte – avocado – kylling – cherrytomater – pesto basilikum & parmigiano Reggiano

N'DUJA

Fior di latte – n`duja – cherrytomater – salsiccia – karamelliseret løg – ekstra jomfruolivenolie – persiler & parmigiano Reggiano

AGNELLO

San Marzano – gedeost – lam – portobello – karamelliseret løg – sylter chili – parmigiano reggiano & persiler

PANCETTA

Ærtecreme – fior di latte – pancetta – ærtespiser – syltet rødløg – romaine salat & parmigiano Reggiano

SPINACI

fior di latte – spinat – chorizo – rødbede – parmigiano reggiano – syltet chili ekstra jomfruolivenolie – flagesalt & friskkværnet peber

HAWAII

San Marzano – prosciutto crudo – rygeost – syltet chili – ananas chutney & parmigiano Reggiano & oregano

DESSERT

Tiramisu a la Guys

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

Italiensk crema al

Mascarpone med dagen frugt – ændres baseret på sæson & køkkenets humør
85,-

Pistachio ice cream

Pistacie is & salted carmel
85,-

Citron ice cream

citron sorbet fra palermo gelato
85,-

TILKØB

CRUST DIP

Trøffelcreme – 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 – Ananto brut – appelsin

Espresso Martini

Vodka – kahlúa – espresso

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 raberber sour

Premium gin – rabarber – citron – æggehvide

109,-

VIN & BOBLER

Asti San Maurizio - Vallebelbo <i>Piemonte, Italien · Moscato · Vallebelbo</i> Let mousserende og aromatisk vin med noter af hvide blomster, fersken og søde citrusfrugter. Produceret i hjertet af Piemonte af Vallebelbo, kendt for klassiske italienske bobler.	65,- / 400,-
2024 Prosecco Conegliano Valdobbiadene Biologico - Bianca Vigna <i>Conegliano Valdobbiadene, Veneto, Italien · Glera · Bianca Vigna</i> Elegant og tør Prosecco med fine bobler, grønne æbler og hvide blomster. Økologisk produceret med fokus på friskhed og mineralitet.	900,-
Champagne Réserve 4 Cépages Brut - Robert Barbichon <i>Champagne, Frankrig · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Aubin · Robert Barbichon</i> Kompleks og balanceret champagne med citrus, brioche og ristede nødder. Biodynamisk produceret familiedrevet champagnehus fra Côte des Bar.	1200,-
14 Solera "Alessandra Divella" - Gussago, Brescia <i>Lombardiet, Italien · Pinot Noir · Alessandra Divella</i> Elegant og kompleks Franciacorta med noter af røde bær, nødder og toast. Produceret med traditionel solera-lagring.	3000,-
Hvidvin	
2025 Sauvignon Blanc - Dashwood <i>Marlborough, New Zealand · Sauvignon Blanc · Dashwood Wines</i> Frisk og livlig hvidvin med passionsfrugt, citrus og grønne urter. Klassisk Marlborough-stil med høj friskhed.	90,- / 500,-
2024 Lenz Riesling - Emrich Schönleber <i>Nahe, Tyskland · Riesling · Emrich Schönleber</i> Mineralsk og elegant Riesling med citrus, grønne æbler og præcis syre. En af Nahe-regionens mest anerkendte producenter.	1200,-
2024 La Fuga Chardonnay - Donnafugata <i>Contessa Entellina, Sicilien, Italien · Chardonnay · Donnafugata</i> Fyldig og elegant Chardonnay med fersken, citrus og lette noter af vanilje. Moderne siciliansk Chardonnay med finesse.	90,- / 550,-
Moscato di Pantelleria - Donnafugata <i>Pantelleria, Sicilien, Italien · Zibibbo · Donnafugata</i> Aromatisk vin med noter af abrikos, appelsinblomst og honning. Produceret på vulkansk jord fra Pantelleria.	1200,-
2022 Meursault Limozin - Vincent Girardin <i>Meursault, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Vincent Girardin</i> Rig og kompleks Bourgogne med hasselnødder, citrus og elegant mineralitet.	1700,-

<p>2022 Chablis Tête d'Or - Billaud-Simon <i>Chablis, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Billaud-Simon</i> Klassisk Chablis med frisk mineralitet, citrus og grønne æbler. Ren og præcis stil.</p>	1200,-
<p>Rosé & Orangevin</p>	
<p>Màvera Rosato di Sangiovese - Poggio al Sole <i>Toscana, Italien · Sangiovese · Poggio al Sole</i> Frisk og elegant rosé med røde bær, blomster og let krydret afslutning. Økologisk produceret.</p>	125,- / 700,-
<p>Policella Ripasso Biologico - La Casa di Roberta <i>Veneto, Italien · Corvina, Rondinella, Molinara · La Casa di Roberta</i> Fyldig og blød vin med modne kirsebær, krydderier og lethed fra økologisk dyrkning.</p>	90,- / 500,-
<p>Rødvin</p>	
<p>2023 Recioto della Valpolicella - Righetti <i>Veneto, Italien · Corvina, Rondinella, Molinara · Righetti</i> Sødmefuld og intens med tørrede frugter, kirsebær, chokolade og krydderier.</p>	750,-
<p>2023 La Font du Vent "Notre Passion" - Signargues <i>Rhône, Frankrig · Grenache, Syrah, Mourvèdre · Signargues</i> Saftig og kraftfuld Rhônevin med mørke bær, lakrids og krydderier.</p>	700,-
<p>Petite Perrière Pinot Noir - Guy Saget <i>Loire, Frankrig · Pinot Noir · Guy Saget</i> Let og saftig Pinot Noir med kirsebær, hindbær og bløde tanniner.</p>	95,-/500,-
<p>2023 Chianti Colli Senesi - Silvio Nardi <i>Toscana, Italien · Sangiovese · Silvio Nardi</i> Klassisk Chianti med røde kirsebær, urter og frisk syre.</p>	120,-/ 800,-
<p>2019 Barbaresco "Rio Sordo" <i>Barbaresco, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Produttori del Barbaresco</i> Elegant og klassisk Barbaresco med tørrede roser, røde bær, krydderier og mineralsk længde. Rio Sordo-marken er kendt for bløde og raffinerede Nebbiolo-vine.</p>	1400,-
<p>2022 Barolo Paiagallo <i>Barolo, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Giovanni Canonica</i> Traditionel og kraftfuld Barolo med mørke kirsebær, læder, roser og faste tanniner. Paiagallo-marken giver elegante og komplekse vine med stort lagringspotentiale.</p>	1800,-
<p>2019 Pira Nebbiolo - Luigi Pira <i>Serralunga d'Alba, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Luigi Pira</i> Dyb og struktureret Nebbiolo med noter af mørke kirsebær, violer, tobak og silkebløde tanniner. Luigi Pira er kendt for moderne og elegante vine fra Serralunga d'Alba.</p>	2100,-

2023 Vosne-Romanée - Faiveley <i>Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley</i> Elegant og raffineret Bourgogne med røde bær, roser og silkebløde tanniner.	2500,-
2020 Rosso di Montalcino <i>Toscana, Italien · Sangiovese · Biondi-Santi</i> Kompleks og struktureret vin med kirsebær, tobak og krydderier.	2700,-
Chambolle-Musigny Aux Beaux Bruns 1. Cru - Faiveley <i>Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley</i> Silkeblød og elegant Premier Cru med røde frugter, blomster og mineralsk finish.	3500,-
2015 Dard & Ribo - Rhône Valley <i>Rhône, Frankrig · Grenache, Syrah · Dard & Ribo</i> Kraftfuld og koncentreret Rhônevin med mørke bær og lang eftersmag.	3500,-
2021 Barolo Cerretta - Giovanni Rosso <i>Serralunga d'Alba, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Giovanni Rosso</i> Kompleks Barolo med mørke kirsebær, roser og faste tanniner.	3500,-
2019 Barbaresco Gallina - Roagna <i>Barbaresco, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Roagna</i> Elegant og dyb Nebbiolo med røde frugter, roser og mineralsk længde.	4500,-
2019 Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata - Scavino <i>Castiglione Falletto, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Scavino</i> Kraftig og kompleks Riserva med mørk frugt, krydderier og flot struktur.	5000,-
2010 Barolo Monprivato Riserva "Cà d'Morissio" <i>Castiglione Falletto, Piemonte, Italien · Nebbiolo</i> Historisk enkeltmarksvin med enorm dybde, kompleksitet og lagringspotentialer.	6000,-
Sød vin	
Moscato "Kabir" - Donnafugata <i>Pantelleria, Sicilien, Italien · Moscato di Alessandria · Donnafugata</i> Aromatisk dessertvin med abrikos, fersken, honning og appelsinblomst.	125,- / 800,-
Moscato "Carbottin" - Terrebianca <i>Piemonte, Italien · Moscato · Terrebianca</i> Let sødmefuld vin med fersken, blomster og frisk syre. Perfekt balance.	115,- / 700,-