

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 lavet 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 – ærtespiner – 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 & VARMEDEKKE

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

2024 Prosecco Conegliano 95,- / 400,-
Conegliano Valdobbiadene, Veneto, Italien · Glera · Bianca Vigna
Elegant og tør Prosecco med fine bobler, grønne æbler og hvide blomster. Økologisk produceret med fokus på friskhed og mineralitet.

Champagne Réserve 4 Cépages Brut 800,-
Champagne, Frankrig · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Aubin · Robert Barbichon
Kompleks og balanceret champagne med citrus, brioche og ristede nødder. Biodynamisk produceret familiedrevet champagnehus fra Côte des Bar.

Hvidvin

2024 Lenz Riesling 120,- / 400,-
Nahe, Tyskland · Riesling · Emrich Schönleber
Mineralsk og elegant Riesling med citrus, grønne æbler og præcis syre. En af Nahe-regionens mest anerkendte producenter.

2024 La Fuga Chardonnay 120,- / 400,-
Contessa Entellina, Sicilien, Italien · Chardonnay · Donnafugata
Fyldig og elegant Chardonnay med fersken, citrus og lette noter af vanilje. Moderne siciliansk Chardonnay med finesse.

2022 Chablis Tête d'Or 600,-
Chablis, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Billaud-Simon
Klassisk Chablis med frisk mineralitet, citrus og grønne æbler. Ren og præcis stil.

2022 Meursault Limozin 1000,-
Meursault, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Vincent Girardin
Rig og kompleks Bourgogne med hasselnødder, citrus og elegant mineralitet.

Rosé

2025 primàvera Rosato di Sangiovese - Poggio al Sole 125,- / 400,-
Toscana, Italien · Sangiovese · Poggio al Sole
Frisk og elegant rosé med røde bær, blomster og let krydret afslutning. Økologisk produceret.

Rødvin

| | |
|--|---------------|
| 2023 Vosne-Romanée <i>Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley</i> Elegant og raffineret Bourgogne med røde bær, roser og silkebløde tanniner. | 120,- / 600,- |
| 2020 Rosso di Montalcino <i>Toscana, Italien · Sangiovese · Biondi-Santi</i> Kompleks og struktureret vin med kirsebær, tobak og krydderier. | 900,- |
| 2022 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. | 1000,- |
| 2023 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. | 1400,- |
| 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. | 1800,- |

Sød vin

| | |
|---|---------------|
| Moscato "Kabir" - Donnafugata <i>Pantelleria, Sicilien, Italien · Moscato di Alessandria · Donnafugata</i> Aromatisk dessertvin med abrikos, fersken, honning og appelsinblomst. | 125,- / 400,- |
|---|---------------|