

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 1

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 - sæson salad -
1/2 surdejspizza (pr. person) - dessert

395,- pr.

GUYS NIGHT OUT 2

Pakken består af

Gnocco fritto - arancini - burrata - sæson salad - maccheroni napoli eller pappardelle -
nonna's parmigian - surdejsbrød - tiramisu a la Guys

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,-

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 – 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,-

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 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.	95,- / 400,-
Champagne Réserve 4 Cépages Brut 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.	900,-
Hvidvin	
Cotes Du Jura Klassisk Jura på Chardonnay og Savagnin fra det historiske kooperativ i Arbois, grundlagt i 1906. Frisk og nøddepræget med Juraens karakteristiske dybde og mineralitet.	375,-
ETNA Bianco Mineralsk og rank hvidvin fra højtliggende marker på Etna. Den sorte lavjord og de store temperaturforskelle giver en frisk og levende vin med citrus, hvide blomster og et let saltet, røget udtryk.	370,-
2024 Lenz Riesling Nahe, Tyskland · Riesling · Emrich Schönleber Mineralsk og elegant Riesling med citrus, grønne æbler og præcis syre. En af Nahe-regionens mest anerkendte producenter.	120,- / 400,-
2024 La Fuga Chardonnay Contessa Entellina, Sicilien, Italien · Chardonnay · Donnafugata Fyldig og elegant Chardonnay med fersken, citrus og lette noter af vanilje. Moderne siciliansk Chardonnay med finesse.	120,- / 600,-
2022 Chablis Tête d'Or Chablis, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Billaud-Simon Klassisk Chablis med frisk mineralitet, citrus og grønne æbler. Ren og præcis stil.	700,-
2022 Meursault Limozin Meursault, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Vincent Girardin Rig og kompleks Bourgogne med hasselnødder, citrus og elegant mineralitet.	1200,-
Rosé	
2025 primàvera Rosato di Sangiovese - Poggio al Sole Toscana, Italien · Sangiovese · Poggio al Sole Frisk og elegant rosé med røde bær, blomster og let krydret afslutning. Økologisk produceret.	125,- / 400,-

Orange Vin

Valentina Passalacqua

375,-

Økologisk orangevin fra Puglia lavet af Valentina Passalacqua – en kvindelig vinmager i et traditionelt og mafiapræget område i Syditalien. Saftig, let tannisk og skabt til deling.

Rødvin

ETNA Rosso DOC

120,- / 400,-

Elegant rødvin fra Etnas stejle vulkanskråninger på Sicilien. De vulkanske jorde giver vinen en særlig kombination af friskhed, mineralitet og finesse med noter af kirsebær, urter og varme krydderier

Arbois Trousseau

120,- / 500,-

Elegant Jura-rødvin på Trousseau med saftige røde bær, let krydderi og et køligt, burgundisk udtryk. Fra et af Frankrigs ældste kooperativer.

2023 Vosne-Romanée

1200,-

Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley

Elegant og raffineret Bourgogne med røde bær, roser og silkebløde tanniner.

2020 Rosso di Montalcino

1300,-

Toscana, Italien · Sangiovese · Biondi-Santi

Kompleks og struktureret vin med kirsebær, tobak og krydderier.

2022 Barbaresco "Rio Sordo"

1400,-

Barbaresco, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Produttori del Barbaresco Elegant og klassisk Barbaresco med tørrede roser, røde bær, krydderier og mineralsk længde. Rio Sordo-marken er kendt for bløde og raffinerede Nebbiolo-vine.

2023 Chambolle-Musigny Aux Beaux Bruns 1. Cru - Faiveley

1700,-

Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley

Silkeblød og elegant Premier Cru med røde frugter, blomster og mineralsk finish.

2019 Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata - Scavino

2500,-

Castiglione Falletto, Piemonte, Italien · Nebbiolo · Scavino

Kraftig og kompleks Riserva med mørk frugt, krydderier og flot struktur.

Sød vin

Moscato "Kabir" - Donnafugata

125,- / 400,-

Pantelleria, Sicilien, Italien · Moscato di Alessandria · Donnafugata

Aromatisk dessertvin med abrikos, fersken, honning og appelsinblomst.