



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

SNACKS

Oliven – mandler – Arancini

SMÅ RETTER

Surdejsbrød – burrata – charcuteri – sæsonsalat

PIZZA

1/2 surdejspizza (pr. person)

Valgfri pizza

DESSERT

Tiramisu eller ice creame

395,- pr.

VIN MENU

3 glas vin udvalgt til menuen

325,- pr. person

SNACK

Carbone taggiasca oliven
45,-

Saltede marcona mandler
45,-

Nonna's Parmigian (V)
Aubergine – lasagna – gratin – tomato sauce & mozzarella
85,-

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

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

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

Roasted potatoes
Rosemary Gremolata & parmigiano
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.

MACCHERONI ALL GUANCIALE

Maccheroni – guanciale - æggeblomme- pecorino romano- sort peber & citron

TARTUFO RAVOLI ALL

san marzano – svampe - chili - flød – parmigiano Reggiano – basilikum

PAPPARDELLE

Med okse ragu & parmigiano

CAROTE ALLA NDUJA

Grillede små gulderødder – nduja -straccatella -honning & citronskal

CHARCUTERI

Guys charcuteri bræt med delikatesser & syltede sager

BURRATA

Tomater – basilikum & italiensk frisk gazpacho

TUNA CRUDO

Pizzaiola tomato oil, Capers, Tomatoes

SÆSON SALAT

grønkål – pære - mandler – granatæble – persille – rygeost – sennep – & hvid balsamico vinaigrette

PIZZA

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

SALAMI

San Marzano – fior di latte – chorizo – n'duja – stracciatella - padron peber & honning

PATATA (V) (VG)

*Fior di latte – nye kartoffel – pancetta – rosmarin – trøffel salsa -ekstra jomfruolivenolie
– flagesalt - friskkværnet peber & parmigiano reggiano*

FUNGHI (V) (VG)

*Fior di latte – sæson svamper – vid trøffelolie – rosmarin – Trøffel salsa
parmigiano reggiano*

BREASOLA

*San Marzano - fior di latte – bresaola eller prosciutto -- rucola – tørrede cherrytomater –
pesto & parmigiano reggiano*

FELTRO DI VITELLO

*Fior di latte – kalvefilet – karamelliseret løg – grønkål -- formenteret chili - persiler &
parmigiano reggiano*

POLLO (V) (VG)

*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 – lam – karamelliseret løg - grønkål - fermenteret chili – parmigiano
reggiano & persiler*

PISTACCHIO

*Fior di latte – pistacienødder – mortadella – burrata - hvidløg - basilikum - citron–
parmigiano reggiano -ekstra jomfruolivenolie- & persiler*

ZUCCHINE

*Fior di latte – grillet majs – zucchine – grønkål - fermenteret chili – salsiccia – citron –
basilikum & persiler*

VEGANER PIZZAER

MARGHERITA (VG)

San Marzano - ovnbagt cherrytomater - cashewcreme - jomfruolivenolie - friskkværnet peber & basilikum

SALAMI (VG)

San Marzano - cashewcreme, veggie salchichon (indeholder gluten) & oregano

PATATA (VG)

San Marzano - cashewcreme - kartoffel – rosmarin - trøffel salsa & jomfruolivenolie – flagesalt - friskkværnet peber

FUNGHI (VG)

San Marzano - cashewcreme, svampe & trøffelvinaigrette – flagesalt - friskkværnet peber

AVOCADO (VG)

San Marzano – avocado – cashewcreme – ovnbagt cherrytomater – vegan pesto & basilikum

ZUCCHINE (VG)

Grillet majs - cashewcreme – zucchini – grønkål - fermenteret chili – citron – basilikum & Persiler

SPINACI (VG)

spinat – cashewcreme – rødbede – syltet chili - ovnbagt cherrytomater - ekstra jomfruolivenolie – flagesalt & friskkværnet peber

DESSERT

Tiramisu a la Guys

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

AFFOGATO

Café Espresso & Vanilla Gelato
85,-

CITRON & BROMBÆR 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 & 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 – Ananto brut – appelsin

basil

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

GIN HASS

Sød, frisk & frugtig Bombay London Dry Gin, mangosirup, citronsaft, lemon sodavand

DARK'N'STORMY

Frisk, sød & syrlig Bacardi Anejo Cuatro rom, Falernum, Angostura Bitter, ginger beer, lime

PORNSTAR

Sød, frisk & frugtig Bacardi Anejo Cuatro rom, passion likør, passion sirup, citronsaft, ananasjuice

GRASSHOPPER

Sød & cremet med smag af After Eight Hvid kakaolikør, pebermyntelikør, letmælk

STRAWBERRY

Sød & syrlig klassiker med luftig hjemmelavet jordbærguf Barcardi Carta Blanca hvid rom, friskpresset limesaft

HAPPY ENDING

Floral, frisk & forførende Barcardi Carta Blanca hvid rom, Cherry blossom sirup, tranebær juice, citronsaft, mynteblade

WHISKEY SOUR

Klassisk, cremet & afbalanceret Bourbonsmag Bulleit Bourbon, sukkersirup, citronsaft, FOAMY WHITES æggehvite, Angostura Bitter

WHITE RUSSIAN

Sød og cremet med et strejf af chokolade & kaffe Smirnoff Vodka, Råstoff kaffelikør, Baileys, letmælk

MOJITO

Sød & frisk klassiker, der aldrig skuffer! Barcardi Carta Blanca hvid rom, sukkersirup, limesaft, mynte, dansk vand

KONGENS HAVE

Rabarber, ingefær & elegance Smirnoff vodka, rabarber sirup, ingefær koncentrat, citronsaft, FOAMY WHITES æggehvide, FEE Brothers rhubarb bitters

AMARETTO SOUR

Afbalanceret sødme, noter af marcipan & et strejf af Bourbon Amaretto Velini Classico, Bulleit Bourbon, sukkersirup, citronsaft, FOAMY WHITES æggehvide, Angostura bitter

CLOUD NINE

Himmelsk, must try cocktail! Limoncello Di Capri, Martini Bianco Vermouth, St. Germain hyldeblomst likør, citronsaft, sukkersirup, lemon bitter

ESPRESSO MARTINI

Afbalanceret kaffecocktail med et strejf af saltkaramel Espresso, Råstoff kaffelikør, Smirnoff Vodka, saltkaramelsirup

FORBIDDEN FRUIT

Sød, krydret & værd at synde for Bulleit Bourbon, Pure æble, green apple sirup, ingefær koncentrat, citronsaft, FOAMY WHITES æggehvide, FEE Brothers rhubarb bitters

GRAPE ESCAPE

Syrlig, frisk & svær at undslippe Bombay London Dry Gin, pink grapefruit sirup, Saint Germain hyldeblomst likør, citronsaft, FOAMY WHITES æggehvide, FEE Brothers grapefruit bitters

LONG ISLAND ICED TEA

Når du ikke er kommet for at danse! Smirnoff Vodka, Bombay London Dry Gin, Barcardi Carta Blanca hvid rom, Triple Sec, Jarana tequila, citronsaft, Coca Cola

VIN & BOBLER

2024 Prosecco Conegliano Conegliano Valdobbiadene, Veneto, Italien · Glera · Bianca Vigna	95,- / 500,-
Champagne Réserve 4 Cépages Brut Champagne, Frankrig · Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc & Aubin · Robert Barbichon	900,-
Hvidvin	
2024 CHARDONNAY Soligo / Veneto	95,- / 465,-
2024 CHARDONNAY Zenato / Santa Cristina Chardonnay	125,- / 590,-
2024 PECORINO Peco / Abruzzo	115,- / 525,-
2024 PINOT GRIGIO CATARRATTO Purato / Sicilia	775,-
2022 Chablis Tête d'Or Chablis, Bourgogne, Frankrig · Chardonnay · Billaud-Simon	700,-
2024 PINOT GRIGIO Fiegl / Villa Dugo / Friuli Venezia E Giulia	85,- / 400,-
2024 SAUVIGNON BLANC Pighin Grave / Friuli Venezia E Giulia	565,-
0,00% ALCOHOL FREE SAUVIGNON Divine / France / Loira	95,- / 455,-
2024 TREBBIANO Tommasi / Trebbiano Di Lugana / Veneto	465,-
2024 ETNA BIANCO Tornatore / Caricante / Sicilia	95,- / 475,-
2024 VERMENTINO Poggio Al Tesoro / Solo Sole Super Tuscan / Toscana / Bolgheri	110,- / 525,-
2024 La Fuga Chardonnay Sicilien, Italien · Chardonnay · Donnafugata	595,-
2024 RIESLING Marziano Abbona Chloris / Piemonte / Langhe	475,-

Rødvin & Orange

2024 ROSÉ NERO D'AVOLA	525,-
Purato / Sicilia	
2024 ETNA ROSATO	125,- / 595,-
Tornatore / Nerello Mascalese / Sicilia	
2024 ORANGE	775,-
Cirelli / Moscato / Trebbiano / Malvasia / Abruzzo	
2022 BARBERA D'ASTI SUPERIORE	525,-
Alasia / Piemonte	
2023 BARBERA D'ALBA	545,-
Pertinace / Piemonte	
2022 NEBBIOLO	110,- / 525,-
Avamposti / Piemonte	
2022 SANGIOVESE RISERVA	530,-
Umberto Cesari / Laurento / Emilia Romagna	
2024 PINOT NERO	85,- / 400,-
Solito / Levigato / Veneto	
2024 MONTEPULCIANO	95,- / 455,-
Peco / Abruzzo	
2024 NERO D'AVOLA	465,-
Purato / Sicilia	
2024 PRIMITIVO	485,-
Torre Del Barone / Puglia	
2022 VALPOLICELLA RIPASSO	125,- / 590,-
Murari / Veneto	
2022 ETNA ROSSO	595,-
Tornatore / Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio / Sicilia	
2022 CHIANTI CLASSICO – BERARDENGA	145,- / 695,-
Fèlsina / Super Tuscan / Toscana / Chianti	

2020 MERLOT	755,-
Pinot Nero / Musso / Stivale / Vignaioli Contra Soarda / Veneto	
2023 PINOT NERO	825,-
Fiegl Collio / Friuli Venezia E Giulia	
2022 MONTEPULCIANO RISERVA	945,-
Cirelli / Anfora / Abruzzo	
2023 Vosne-Romanée	1000,-
Bourgogne, Frankrig · Pinot Noir · Faiveley	
2023 POGGIO AL TESORO	1045,-
Il Sedile / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot / Super Tuscan / Bolgheri	
2020 BAROLO	1065,-
Marziano Abbona La Pieve	
2019 BRUNELLO DI MONTALCINO	1200,-
Verbena / Super Tuscan / Montalcino	
SØD VIN	
Kabir" — Donnafugata	125,- / 400,-
Pantelleria, Sicilien, Italien · Moscato di	