

Gujju

PRE DINNER

COCKTAILS 150:-

* *Finns som alkoholfria alternativ*

Litchi Colada *

Havana Club Rum, Lychee x 2, Lime, Coconutfoam

Rajasthan Nights *

Absolut Vodka, Yuzu Sake, Green Apple, Coriander, Lime

Giggi Spritz **FAT**

Rosé, Grape frukt, Prosecco, Citron

Indian Ginger *

Roku Gin, Ginger x2, Pear, Lemon

Spicy Margarita

Tequila, Cachaça, Chili, Lime

Mojito **FAT**

Havana Club Rum, lime, mint cordial

PRE DINNER

Prosecco 95:-

Champagne 145:-

Cobra 66 cl 109:-

Kingfisher 72:-

Carlsberg Export 25cl 55:- / 40cl 82:-

Mid Dinner Shot

Gujju's Mamacita (tequila, chili, lime) 75:-

BLOW UP THE TABLE

Avsmakningsmeny 500 :-/person

Ett urval av rätter under flera serveringar,
som delas runt bordet. Från snacks till dessert.

* MINIMUM / 2 pers.

Dryckespaket 399 :- / person

Dessert + 50:- / person

BEER

Carlsberg Export Tap 25cl 55:- / 40cl 82:-

Eriksberg Karaktär Tap 25cl 58:- / 40cl 86:-

Kingfisher 72:-

Cobra 66cl 109:-

Glutenfree 78:-

Carlsberg HOF 72:-

Kronenbourg Blanc 76:-

Brooklyn IPA 88:-

CIDER

Somersby päron 82:-

ALKOHOLFRITT

Läsk / Pepsi (max) / Zingo / 7up 35:-

Bubbelvatten 35:-

Bubbel - Richard Juhlin 20cl - 55:-

Vitt - Natureo, muscat - 65 kr:-

Carlsberg Non 0,5% 50:-

Brooklyn Special Effects 0,4% 55:-

FOOD

SNACKS

Papadam / Linschips med mangosalsa (V)	30:-
Kurkure / Friterad majs, chili emulsion (V)	65:-

SMALL PLATES

Bhel / Grön mango, granatäpple, korianderchutney, tamarind, sev (V)	95:-
Tartare / Tonfisk, tamarind, korianderemulsion, friterad kikärts krisp	105:-
Cauliflower Poppers / Friterad blomkål, tomat- & chilichutney, koriander (V)	85:-
Gobhee / Bakad spetskål, misosmör, kadhi, grönkål (V)	85:-
Momos / Dumplings, kyckling, buljong på ingefära, chiliolja (G) <i>Fråga oss om det finns veganskt alternativ.</i>	95:-
Kerelan Fried Chicken / Friterade kycklinglår, vårlök, chili, koriander	90:-
Popcorn Prawns / Friterade tigerräkor, chilikräm, gräslök	90:-
Lamm / Lammfärsspett, hängd yoghurt, örter, rättika (L)	95:-

(G) - Gluten (V) - Vegansk (L) - Mjölk / Laktos

(*) Veganskt alternativ

Vid allergier fråga gärna oss i personalen

LARGE PLATES

Butter chicken / Tandoorikykling, reducerad tomatsås, bockhornsklöver (L)	130:- / 195:-
Lamb / Grillat lamm, buljong på lammben, beta, curryblad	215:-
Mutton Racks / Grillade lamb racks, lammsky	225:-
Paneer tikka / Grillad paneer, cashewnötssås. padrones (L)	125:- / 185:-
Machli / Helgrillad havsaborre, kokos- & chilisås, koriander relish	245:-
Daal / Långkokta linser, grillad zucchini, frön (V)	115:- / 175:-

SPREADS - *Våra röror Bäst med naan*

Chana / Hummus på gula linser, rostad kokos (V)	65:-
Chuntesy / Tomat, mango, chili (V)	55:-
Raita / Yoghurt, gurka, vitlök (L)	55:-

SIDES

Gunpowder Potatoes / Friterade och slungade i masala (V)	65:-
Basmatiris (V)	25:-
Naan (GL) Plain / Butter / Garlic	30/35/40:-
Kachumber / tomat & rödlökssallad, koriander	50:-

DESSERT

Coconut / Kokosglass, kompott, mandlar, maräng, misokaramell (V)	110:-
Carrot Halwa / Karameliserade morötter, cashew, tonkaglass, passion (L)	135:-
Gulab Jamun / Friterad munk, vaniljglass, sylt (GL)	85:-
Sorbet / Hemmagjord (V)	40:-

DESSERT DRINKAR

Espresso Martini <i>Vodka, Kaluha, Espresso, Socker</i>	146:-
Kaffe Karlsson <i>Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädde</i>	146:-
Irish Coffe <i>Jameson, Farin, Kaffe, Grädde</i>	146:-
Chocolate Martini <i>Vodka, Kakao likör, socker, grädde</i>	146:-
Hot Shot	96:-

KAFFE & TE

Kaffe	30:-
Espresso	35:-
Dubbel Espresso	40:-
Americano	35:-
Cappucino	42:-
Cortado	42:-
TEARs	35:-
Indisk Chai	40:-



AVEC | Pris/€l

Hibiki Harmony	Whiskey - Japan	52:-
The Glenlivet Founder's Reserve	Whiskey - Scotland	32:-
Scapa Glansa	Whiskey - Scotland	34:-
The Glenlivet 18Y	Whiskey - Scotland	48:-
Lagavulin 16Y	Whiskey - Scotland	42:-
Jameson	Whiskey - Ireland	28:-
Bulleit	Bourbon - USA	30:-
Martell VS***	Cognac - France	28:-
Martell Cordon bleu	Cognac - France	62:-
Del Maguey Chichicapa	Mezcal - Mexico	57:-
Ron Zacapa 23Y	Rum - Guatemala	40:-
Plantation XO 20 th	Rum - Barbados	40:-
Chartreuse Grön	Liqueur - France	35:-
Chartreuse Gul	Liqueur - France	30:-
Boulard Grand	Calvados - France	28:-
Grappa Gubben	Grappa - Italy	35:-
Montenegro	Amaro - Italy	26:-
Janneau VSOP	Armagnac - France	28:-



