



Take a Beer

BIRRE ALLA SPINA 0,40 CL.

Ichnusa (sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)	5€
Ichnusa non filtrata (lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)	6€
Birra Moretti la bianca (la nuova Weiss italiana)	6€
Birra Moretti la rossa (birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)	6€
Birra Moretti IPA (birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)	6€

IN BOTTIGLIA 0,33 CL. 5,00€

Heineken, Sol, Slalom strong,
Desperados, Ichnusa cruda, Heineken 0.0,
Daura gluten free, Birra Messina Cristalli di Sale



GUD COCKTAILS



Gud Spritz Aperol, Cinar, Prosecco, Succo Pomplemo	8€ 10€
Gud Mule Rabarbaro Zucca, Lime, Ginger Beer	8€ 10€
Sbagliatissimo Gud Punt e Mes, Campari, Prosecco, Tonica, Gocce Segrete	8€ 10€
Gud & Tonic Gin Mare, Arance Amare, Orange Bitter, Tonica	10€ 12€
Mojito Gud Rum Chiaro e Scuro, Zucchero Canna, Lime, Menta Fresca, Succo Melograno	8€ 10€
Caipi Gud Cachaca, More e Zenzero Fresco, Lime	8€ 10€
Gud 0% Frutta di stagione pestata, succhi freschi	6€ 8€
SPECIAL GUD COCKTAIL Chiedi al nostro barman qual'è il cocktail del giorno!	8€ 10€

DALLE 18.00

CAFFETTERIA E INFUSIONI

Caffè	1,00€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico, mandorle, soia)	2,00€
Cappuccino decaffeinato	2,00€
Caffè shakerato	3,50€
Caffè shakerato corretto	5€
Latte macchiato (classico, mandorle, soia)	2,00€
Camomilla	3,50€
Te Damman Freres (verde, nero, bianco)	3,50€
Tisana Fid Ji (mela, zenzero, lime, citronella, arancia)	3,50€
Tisana rooibos (infusione a basso contenuto di tannini senza caffeina)	3,50€



BEVERAGES

Acqua San Pellegrino e Levissima 50 cl	1,50€
Soft drinks	3,50€
Crodino - San Bitter	3,50€ dalle 18.00 ▶ 5€
Amari e Liquori	3,50€ dalle 18.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	5€ dalle 18.00 ▶ 7€



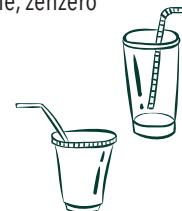
Orange juice 3,50€ / dalle 18.00 - 5€

100% Cold pressed juice

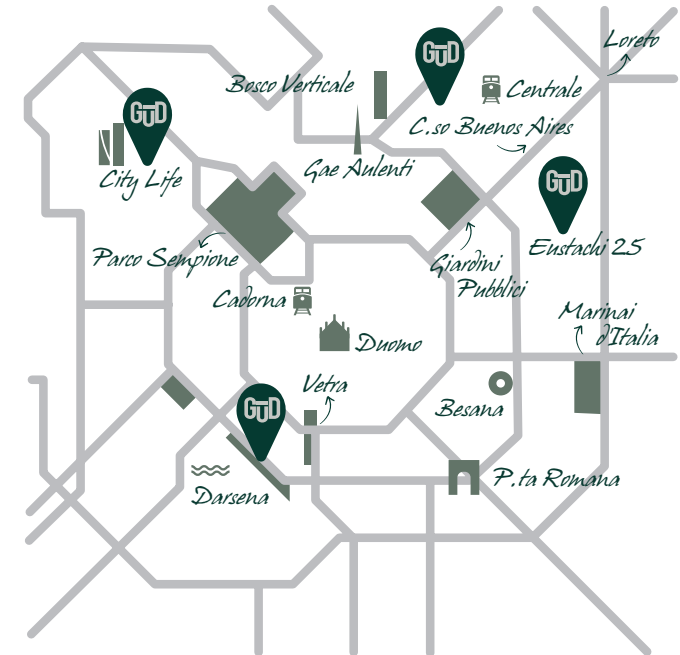
5,50€

MY JUICE

Orange Mela, carota, radice di curcuma, limone, zenzero
Sexy red Mela, peperone rosso, rapa rossa, limone, peperoncino
Red Anguria, menta, limone, zenzero
Fresh green Mela, cetriolo, finocchio, menta, limone, zenzero



DARSENA
TUTTI I GIORNI 9.00-2.00



GUD CITY LIFE

Via Demetrio Stratos, 5
T 351 9393770
citylife@gudmilano.com

GUD DARSENA

Viale Gabriele d'Annunzio, 30
T 02 8358467
darsena@gudmilano.com

GUD BEACH

Punta dell'Est - Idroscalo (Segrate)
Via Circonvallazione Est 19

GUD EUSTACHI 25

Via Eustachi, 25
T 02 91663247
eustachi@gudmilano.com

GUD STAZIONE CENTRALE

P.za Luigi di Savoia 1/15
T 02 49540502
stazionecentrale@gudmilano.com



SOFT DRINKS

Red Bull Energy Drink 4€ | dalle 18.00 5€
Red bull, lime, sugarfree

Organics Soft Drink Bio 5€
Organics Ginger Ale, Organics Bitter Lemon
Organics Tonic Water

CROISSANT & MUFFIN

Vuoto, albicocca, nutella, pistacchio, crema, frutti di bosco, integrale e miele 1,50€
Vegano 1,50€
Mini croissant vuoti e farciti 1€
Muffin cioccolato, mela, mirtillo 3€
Mini muffin cioccolato, mirtillo 1€

Torte del giorno 4€

ITALIAN CIRASCI BOWLS



Nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese, da noi preparato utilizzando diverse varietà di riso, cotte con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea ed internazionale.

Hawaiano 12€
Riso rosso integrale, salmone marinato da noi, mango, avocado, sesamo, cipollotto, salsa di soia

Sea-ciliano 13€
Riso rosso integrale, gamberi, pesto di pomodori secchi, mozzarella di bufala, capperi croccanti, basilico, zest di limone

Green (is the new black) 11€
Riso venere, fagiolini, zucchine, asparagi, piselli, zenzero, avocado e cetriolo

Hell's Chicken 12€
Riso basmati, sfilacciato di pollo piccante, iceberg, mango, friggirelli, paprika affumicata e salsa tzatziki

Cosa frigge in pentola



Per garantire una preparazione finale il più possibile sana e leggera, la nostra pastella è a base di farina di riso biologica e birra Icnusa non filtrata, utilizziamo materie di prima qualità e sostituiamo quotidianamente l'olio di semi di girasole per la frittura.

da provare

Fish&Chips* 9,5€
Merluzzo bianco fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e salsa di piselli home made
Chick'n'Chips* 9€
Pollo marinato al lime e spezie, fritto in pastella, patate rustiche con la buccia e salsa allo Yogurt magro con erbe
Patate Rustiche 4€
Patate rustiche con la buccia

TACOS



Shrimps&Co 8€
Code di gamberi, Spinacino Fresco, Pomodorini ciliegia, Cipolle Rosse, Salsa Tartara*
Chicken GUD 7€
Pollo italiano allevato a terra marinato al lime, Lattuga Ghiaccio, Salsa Yogurt alle erbe, Pesto di Pomodori Secchi

GUD fresh salads



Delicata 8€
Lattuga iceberg, mela verde, ricotta infornata, noci, sale maldon, olio evo
Caesar 11€
Lattuga iceberg, pollo italiano allevato a terra, salsa Caesar, crostini di pane, scaglie di parmigiano
Norvegese 10€
Lattuga iceberg, salmone marinato da noi, aneto, salsa di pere agrodolci, formaggio cremoso, crostini di pane



...dalla cantina

Vini Bianchi X X

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Gewurtztraminer Az.agricola Roeno, Trentino
- Sauvignon, Ronco dei Tassi, Collio, Friuli
- Vermentino, Audarya DOC, Sardegna
- Falanghina del Beneventano IGT, Campania

Vini Rossi

CALICE 6€ BOTTIGLIA 25€

- Cannonau, Audarya DOC, Sardegna
- Barbera d'Alba "Pelisa" DOC, Piemonte
- Don Pietro Nero d'Avola Igp, Bio Sicilia Principi di Spadafora

Bollicine

CALICE 5€ BOTTIGLIA 25€

- Jeio prosecco docg Valdobbiadene, Veneto

SOLO BOTTIGLIA 40€

- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Rosè

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc)

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Ferrari maximum Brut (trentoboc)

Take Away

...ma poi ci rivediamo!



Ci prendiamo cura di te ma non c'è servizio al tavolo