

BEVERAGES

Acqua Frizzante - Acqua Naturale Gūd	1,50€
Soft drinks	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Crodino - San Bitter	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Pomodoro condito	7€
Amari e distillati	da 4€ dalle 17.00 ▶ da 5€
Red Bull Energy Drink	4€ dalle 17.00 ▶ 5€
Organics by Red Bull	4€ dalle 17.00 ▶ 5€

GŪD JUICE 5 €

- Melagrana** - con melagrana, limone, mela
- Avocado** - con mela, pera, avocado, pinacino
- Limone** - con limone, menta, mela
- Mango** - con mango, mela, arancia
- Zenzero** - con zenzero, mela



ESTRATTI DI FRUTTA FRESCA

SPREMUTA DI ARANCIA

4€ | DALLE 17.00 ▶ 5€

TAKE A BEER

IN BOTTIGLIA 5€
33 CL.

DALLE 17 ▶ 6€

HEINEKEN, HEINEKEN 0.0,
MORETTI LA ROSSA, ICHNUSA CRUDA,
BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE,
SLALOM STRONG, DAURA GLUTEN FREE

BIRRE ALLA SPINA
PINTA MEDIA

DALLE 17 ▶ 7€

ICHNUSA 6€
(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

ICHNUSA NON FILTRATA 6€
(lasciata decantare, conserva i lieviti in sospensione)

ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 6€
(birra dorata con sfumature ambrate,
gusto intenso, aroma erbaceo)

BIRRA MORETTI LA BIANCA 6€
(la nuova Weiss italiana)

BIRRA MORETTI IPA 6€
(ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)



APERIGŪD

CON MARTINI
FIERO E TONIC

FIERO & TONIC 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini Fiero, Organics Tonic Water

FIERO SPRITZ 7€ dalle 17.00 ▶ 8€

Martini Fiero, Prosecco, Soda water

FIERO GUD 10€

Martini Fiero, Bombay Sapphire Gin, Zenzero, Cetriolo

NEGRONI RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino,
Bombay Sapphire

AMERICANO RISERVA 12€

Martini Riserva Bitter, Martini Riserva Rubino, Soda Water

ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, Prosecco, Soda Water, Succo di lime

GŪD COCKTAILS

BATANCHINO 10€

Tequila Cazadores Blanca, succo al lime, chinotto,
arancia, sale

FIZZ 42 11€

42 Below Vodka, apricot brandy, succo al limone,
soda, zucchero

COPACABANA 12€

Leblon Cachaca, Orange curacao, lime,
zucchero, passion fruit

SUNNY DAY 12€

Bombay Sapphire Gin, St-Germain, succo al pompelmo,
succo al limone, creme the menthe, soda

MANGO&STORMY 14€

Santa Teresa 1796 Rum, sciroppo al mango, succo al lime,
Organics Ginger Beer



CHANDON GARDEN SPRITZ
CALICE 10€ BOTTIGLIA 45€

Aperitivo naturale: Chandon Brut,
liquore alle arance, erbe e spezie



GIN TONIC LIST

SERVITI CON
ORGANICS
TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY, UK 12€

PORTOFINO DRY GIN, ITALIA 14€

GIN MALFY ROSA, ITALIA 14€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAGNA 14€

MONKEY 47 - BLACK FOREST DRY GIN, GERMANIA 14€

HENDRICK'S, UK 14€



CAFFETTERIA & INFUSIONI

Caffè	1,20€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè ginseng	piccolo 1,50€ grande 2,00€
Caffè americano	2,00€
Marocchino	2,00€
Cappuccino (classico)	2,20€
Cappuccino (mandorle, soia, cocco)	2,40€
Cappuccino decaffeinato	2,40€
Caffè shakerato	4,00€
Caffè shakerato corretto	5,00€
Te e infusi	3,50€ dalle 17.00 ▶ 5,00€

happy
GUD



dalle 17.00

TUTTI I DRINK E LE BIRRE
SARANNO ACCOMPAGNATE DAL
NOSTRO ASSAGGIO DI FRITTINI



CROISSANT & MUFFIN



Croissant vuoti e farciti	1,50€
Muffin farciti	3,50€
Mini muffin	1,50€

GÜD SWEETS 6€

TIRAMISÚ

Semifreddo a base di pan di spagna, intriso di caffè e farcito con una crema al mascarpone e un sottile strato di caramello, il tutto ricoperto da un velo di cacao.

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

RICOTTA E PERE

Friabile biscotto alle mandorle e nocciole, racchiuso un una ricca crema di ricotta fresca, arricchita da cubetti di pera caramellata

Allergeni: glutine, lattosio, frutta a guscio

CHEESECAKE

Fragrante crumble di frolla, soffice crema al formaggio variegata ai frutti rossi, guarnita da frutti di bosco sciroppati

Allergeni: glutine, lattosio, uova



GÜD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori. Utilizziamo lievito Naturale e solo farine italiane di altissima qualità con farciture che spaziano tra le varie culture gastronomiche. **Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!**



PULLED BAO 5€

Pulled* pork in salsa BBQ spicy, cipolla caramellata
Allergeni: lattosio, glutine, soia

COMFORT BAO 5€

La frittata* della tradizione, salsa teriyaki
Allergeni: uova, soia, glutine

JAPANESE BAO 5€

Salmone in salsa teriyaki, alga nori, formaggio spalmabile, zenzero agrodolce
Allergeni: pesce, soia, glutine, lattosio, solfiti



GÜD POKÈ 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.

TERIYAKI 12€

Riso basmati, pollo*, avocado*, anacardi, salsa teriyaki, cipollotto, zest limone

Allergeni: soia, glutine, anacardi



HAWAIANO 12€

Riso basmati, salmone marinato, edamame*, avocado*, salsa ponzu, cipollotto, sesamo

Allergeni: pesce, sesamo, soia, glutine



GREEN DAY 12€

Riso rosso integrale, crema di asparagi*, verdure di stagione spadellate, zenzero agrodolce, nocciole, semi di papavero

Allergeni: frutta guscio, solfiti



GÜD fresh salads

GREEK SALAD 12€

Insalata misticanza, pomodoro confit, feta, melanzane sott'olio, mandorle, olive taggiasche

Allergeni: nichel, lattosio, frutta a guscio, solfiti

CAESAR SALAD 12€

Iceberg, pollo*, salsa caesar, bacon, scaglie di grana, crostini di pane

Allergeni: uovo, lattosio, sedano, glutine, solfiti, pesce



SoLo
MATERIE
DI PRIMA
QUALITÀ

COSA FRIGGE IN PENTOLA

Fish&Chips* 11€

Crocchette di merluzzo*bianco, patate* rustiche con buccia servite con salsa tartara e salsa ai piselli

Allergeni: pesce, glutine, frutta a guscio, uova

Chick'n'Chips 10€

Pollo* marinato e fritto in pastella, patate* rustiche con buccia servite con salsa tartara e maionese al rafano

Allergeni: lattosio, frutta a guscio, uovo, glutine

Patate Rustiche con la buccia 4€

Allergeni: frutta a guscio



VINI BIANCHI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Vermentino Audarya DOC, Sardegna - 13,5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli Venezia Giulia - 12,5%
- Chardonnay, Pietragrande IGT, Tenute Lunelli, Trento - 12%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Grechetto Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12,5%

VINI ROSÉ

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Chiaretto Gorgo DOC, Veneto - 12%

VINI ROSSI

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Cabernet/Merlot Aliotto IGT, Tenute Lunelli, Toscana - 13%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Cabernet Sauvignon Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13,5%

BOLLICINE

CALICE 6€ BOTTIGLIA 30€

DALLE 17 CALICE 7€ BOTTIGLIA 35€

- Jeio Prosecco Superiore DOCG
Valdobbiadene Brut, Bisol, Veneto - 11,5%

CALICE 7€ BOTTIGLIA 40€

DALLE 17 CALICE 8€ BOTTIGLIA 45€

- Ferrari Maximum Blanc de Blancs Brut (Trentodoc) - 12,5%

CALICE 0€ BOTTIGLIA 45€

DALLE 17 CALICE 9€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari Maximum Rosè (Trentodoc) - 12,5%

BOTTIGLIA 50€

- Franciacorta Rosè, Barone Pizzini - 12%
- Franciacorta Animante Extra Brut, Barone Pizzini - 12%

BOTTIGLIA 80€

- Ca' del bosco Cuvée Prestige - 12,5%

CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 90€

- Champagne Brut "R de Ruinart", Ruinart - 12%



DALLE 17

happy
GÜD



SEGUICI
GÜD.MILANO

Per ragioni igienico sanitarie e di tutela della vostra salute, tutti i prodotti ittici serviti crudi vengono abbattuti ad una temperatura di -22° per almeno 24 ore. In caso di mancanza di prodotto fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati (*). Gli allergeni sono quelli individuati da Reg UE N. 1169/2001. Nei nostri laboratori vengono utilizzate farine, soia e frutta a guscio quindi c'è una possibile contaminazione incrociata. Chiedere al nostro personale di sala per eventuali dettagli.