

HAPPY HOUR

17.00 – 19.00

Hvítvín hússins

House white wine 18.5 cl 650.-

Rauðvín hússins

House red wine 18.5 cl 650.-

Freyðivín Cava

Sparkling Cava 14 cl 650.-

Lítill bjór

Small beer 33 cl 550.-

Stór bjór

Large beer 45 cl 650.-

Sérvalinn kokkteill

House cocktail 1.000.-

spyrjið þjóninn

please ask the waiter

THE SNACK'S

Blandaðar hnetur, kryddaðar með kóríander fræjum og karamellu.

Mixed nuts, spiced with
coriander seeds and caramel.

950.-

Grænar ólífur í kryddjurta marineringu, parmesan og hvítlaukur.

Green olives in a herb marinade
with parmesan and garlic.

950.-

Hnetur, ólífur og bláskel í kryddaðri tómatsósu með fennel og basil.

Nuts, olives and mussels
with spiced tomato sauce,
fennel and basil.

2100.-

11.30 – 14.00

HÁDEGISTILBOÐ LUNCH OFFER

Veiði dagsins - vinsamlega spyrjið þjóninn

Catch of the day - please ask the waiter

2450/-

með súpu dagsins

add soup of the day

3400/-



**Fiskbollur, steiktar með kartöflumús,
hvítkáli í lauksmjöri, heilsteiktum blaðlauk
og ristudum gulrótum.**

Fishballs, pan fried with potato purreé, white cabbage
in onion butter, whole cooked leek and roasted carrots

2950/-



**Steinbítuskinnar og humar,
í stökku deigi með kremuðu byggi,
kryddpylsu, eggjum og chilli mæjónesi.**

Catfish cheeks and langoustine, in crispy batter
with creamed barley, spicy sausage, eggs
and chilli mayo.

3650/-



**„Kjöt í karrý“
Langtímaeldaður lambsskanki
með soðnum hrísgrjónum, karrýsósu,
bönunum og sýrðum gúrkum.**

„Lamb Curry“ slow cooked lamb shank
with boiled rice, curry sauce, bananas
and pickled cucumbers.

3990/-



**Steikarloka,
opin nautasamloka með steiktum lauk,
sýrðum gúrkum, frönskum og Bearnaisesósu.**

Steak, open beef sandwich with crispy onion,
pickled cucumbers, fries and Bearnaise.

3250/-



...og súpa dagsins
add soup of the day
+ 950/-

MATSEDILL SET MENU

Grafið hreindýrafile, grillaður aspás og eggjakrem.
Cured fillet of reindeer, grilled asparagus and eggsauce.

Skelfisksúpa Hafnarinnar með humri, bláskel, hörpudisk, fenniku og þeyttum rjóma.
Shellfish soup with langoustine, mussels, scallops, fennel and whipped cream.

“Rifið lamb”, langtímaeldaður lambsbógur og kóróna á tröllahöfrum og pólentú með ristudum gulrótum og stökkum gulrófum.
“Pulled lamb”, slow cooked lamb sholder and chops on oats and polenta with roasted carrots and crispy turnip.

Heit súkkulaðikaka með hindberjum og lakkrísís.
Warm chocolate cake with raspberry and licorice ice cream.

7950/-



BÖRNIN • CHILDREN

5 – 11 ára

Hamborgari, franskar, sósa og salat
Hamburger, fries, sauce and salad

Plokkarinn, minni útgáfan en jafn góður
Fishstew, the smaller one but still the best

Heimalagaður vanilluís fylgir
Home made vanilla ice cream included

1790/-



STEMNINGIN • THE MOOD

Nan“baka“ með humri, kryddaðri tómatsósu, rjómaosti, parmesan og klettsalati

„Pizza NAN“ with langoustine, spiced tomato sauce, cream cheese, parmesan and rucola

2990/-

Grillborgari (170gr), sinnep, salat, sultaðir tómatar, rauðlaukur, bacon, pipar Hávarti og franskar

Grilled beef burger (170 gr), mustard, salad, tomato jam, red onion, bacon, pepper Havarti and french fries.

2990/-

Sjávarréttasalat, grafin bleikja og humar með kremuðum ætíþistlum, endívum, romainsalati og agúrkudressingu.

Seafood salad, cured charr and langoustine with creamed artichokes, endives, romainsalad and cucumber vinaigrette

2990/-



**ÍSLENSK BLÁSKEL
ICELANDIC MUSSELS**

★ ★ ★

Bjórsoðin bláskel, þrjár sósur; kryddjurta, sinneps- og hvítlauks, ásamt frönskum kartöflum.

Mussels steamed in beer, three sauces, herb, mustard and garlic with french fries.

1/1 3990/- 1/2 2890/-



SÚPUR OG FORRÉTTIR • SOUPS AND STARTERS

Skelfisksúpa Hafnarinnar með humri, bláskel, hörpuðisk, fenniku og þeyttum rjóma.

Shellfish soup with langoustine, mussels, scallops, fennel and whipped cream.

2650/-

Rækjukokkteill, þessi gamli góði með úthafsrækjum, salati, sítrónu, tómat og þúsund eyja sósu

Shrimp cocktail, this good old classic with deep sea shrimps, salad, lemon, tomato and Thousand Island dressing.

2190/-

ADALRÉTTIR • MAIN COURSES

Plokkfiskur, þjóðlegur og “sá besti”, smjörsteiktur kartöflur, rúgbrauðsteningar, sítróna.

Traditional creamed fishstew, the new style, buttered potatoes, rye bread, lemon.

3490/-

Ýsa í raspi, pönnusteikt í smjöri, hvítkál, smælki og rækjur í remólaði.

Haddock, breaded and pan fried, onion, white cabbage fried potatoes and shrimp remoulade.

3490/-

Urriði, stökksteiktur á roði með steinseljurótarkremi, kartöflumús, gljáðum gulbeðum og freyddri hvítlaukssósu.

Trout, crispy fried on the skin with parsnip cream, mashed potatoes, glazed yellow beets and frothed garlic sauce.

3990/-

Þorskur, kryddhjúpaður hnakki með grófstappaðri sætri kartöflu, piparrótarklettasalati og freyddri kampavíns-rækjusósu.

Cod, herb coated fillet with chunky sweet potato, horse radish salad and frothed champagne shrimp sauce.

4290/-

„Vínarsnitzel”. Pönnusteikt grísarsneið í raspi, með ristudum kartöflum, rauðbeðum, capers og sítrónu.

“Wiener-schnitzel” of pork with fried potatoes, beetroots, capers and lemon.

4290/-

“Rifið lamb”, langtímaeldaður lambsbógur og kóróna á tröllahöfrum og pólentum með ristudum gulrótum og stökkum gulrófum.

“Pulled lamb”, slow cooked lamb sholder and chops on oats and polenta with roasted carrots and crispy turnip.

4890/-

GRÆNMETISRETTUR • VEGETARIAN

Grænmetis „Lasagna“, grillaður kúrbítur, eggaldin og tómatar með kjúklingabaunum, parmesanosti og kryddsalati.

Vegetable “Lasagna“, grilled zucchini, eggplant and tomatoes with chickpeas, parmesan cheese and herb salad.

3780/-

ÆÐ LOKUM • AT LAST

Heit súkkulaðikaka með hindberjum og lakkrísís.

Warm chocolate cake with raspberry and licorice ice cream.

Volg eplakaka með karamellu, sítrónukremi, bláberjum og vanilluís.

Warm apple cake with caramel, lemon custard, blueberry's and vanilla ice cream.

Þeytt Skyr með jarðarberjum, krapís, stökkum möndlum og lime.

Fluffy Skyr with strawberries, sorbet, crispy almonds and lime.

Allir eftirréttir / all desserts

2150/-

KAFFI • COFFEE

Pressukaffi/ Regular coffee/Te	420/-
Espresso	420/- 470/-
Americano	470/- 520/-
Latté	490/- 540/-
Cappucino	480/- 530/-
Latte-Macchiatto	490/- 540/-
Macchiatto	470/- 520/-
Swiss Mocca	540/- 590/-
Súkkulaði/Chocolate	550/-

KAFFIDRYKKIR • COFFEE DRINKS

Írskt kaffi / Irish coffee
Sjóarakaffi/- G. Marnier coffee
Kóngakaffi/ Royal coffee
Prestakaffi/ Priests coffee

1590/-