

## Matseðill - Menu

### Forréttir – Starters

Súpa dagsins / <i>Soup of the day</i>	1050/-
Skelfisksúpa Hafnarinnar með humri, bláskel, hörpudisk, fenniku og þeyttum rjóma. <i>Shellfish soup with langoustine, mussels, scallops, fennel and whipped cream.</i>	2850/-
Grafið hreindýrafille, grillaður spergill og sinneps krem. <i>Cured fillet of reindeer, grilled asparagus and mustard sauce.</i>	2850/-

### Aðalréttir – Main courses

Plokkfiskur, þjóðlegur og “sá besti” smjörsteiktur kartöflur og laukur, rúgbrauðsteningar, sítróna. <i>Traditional creamed fishstew, “the best one” buttered potatoes and onion, rye bread, lemon.</i>	3690/-
Þorskur, kryddhjúpaður hnakki með grófstappaðri sætri kartöflu, hvítlauks-klettasalati og freyddri kampavíns-rækjusósu. <i>Cod, herb coated fillet with chunky sweet potato, garlic-rucicola salad and frothed champagne shrimp sauce.</i>	4690/-
Vegan hnetusteik og ristaðar hnetur í sinnepi og hlynsíróp, sæt-kartöflumauk sveppir, lárpera, hvítlaukssósa og kryddjurtasalat. <i>Vegan nut „steak”, maple and mustard carmalized nuts, chunky sweet potatoes mushrooms, avacado, garlic sauce and herb salad.</i>	3590/-
Grillborgari (180gr) í dökku heilsubrauði, sinnep, tómatsulta, rauðlaukur, bacon, pipar-hávarti, salat, franskar og Bearnaisesósa <i>Grilled beef burger (180 gr) on a whole wheat bun, mustard, tomato jam, red onion, bacon, pepper havarti-cheese, salad, french fries and Bearnaise sauce</i>	2990/-
Alvöru nautakjöts steikarloka á hvítlauks - focaccia brauði með steiktum lauk, salati, sóltómötum, sýrðum agúrkum, sveppum, frönskum og Bearnaisesósu. <i>Open faced steak sandwich on garlic-focaccia bread with crispy onion, salad, confit tomatoes, pickles, mushrooms, fries and Bearnaise sauce.</i>	3450/-
„Kjöt í karrý“ hægeldaður lambsskanki með hrísgrjónum, karrýsósu, bönunum, sóltómötum og sýrðum agúrkum. <i>„Lamb Curry“ slow cooked lamb shank with rice, curry sauce, bananas, tomato confit and pickled cucumbers.</i>	4490/-
Grillaður nautahryggvöðvi, nautagljái, kryddbökuð kartafla, ristaðir sveppir með lauk og rôtargrænmeti, Bearnaisesósa. <i>Roasted beef loin with beef glaze, herb baked potatoe, pan fried mushrooms with onion and root vegetables, Bearnaise sauce</i>	5290/-

## Að lokum – At last

Heit súkkulaðikaka með hindberjum og lakkrísís.

*Molten chocolate cake with raspberry and licorice ice cream.*

2290/-

## SET MENU

*Grafið hreindýrafille, grillaður spergill og sinneps krem.*

*Cured fillet of reindeer, grilled asparagus and mustard sauce.*

*Skelfisksúpa Hafnarinnar með humri, bláskel, hörpudisk, fenniku og þeyttum rjóma.*

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

Grillaður nautahryggvöðvi, nautagljái, kryddbökuð kartafla,  
ristaðir sveppir með lauk og rótargrænmeti, Bearnaisesósa.

*Roasted beef loin with beef glaze, herb baked potatoe,  
pan fried mushrooms with onion and root vegetables, Bearnaise sauce*

Heit súkkulaðikaka með hindberjum og lakkrísís.

*Molten chocolate cake with raspberry and licorice ice cream.*

8950/-