



SÚPUR OG FORRÉTTIR • SOUPS AND STARTERS

- Súpa dagsins / Soup of the day** 1250/-
- Skelfisksúpa Hafnarinnar með humri, bláskel, hörpudisk, fenniku og þeyttum rjóma.**
Shellfish soup with langoustine, mussels, scallops, fennel and whipped cream. 2850/-
- Rækjur og reyksoðinn urriði, lárpera og chilli með salati og vínargrettu**
Shrimps and smoked trout, avocado and chilli with salad and vinaigrette 2850/-
- Grafið hreindýrafille, grillaður spergill og sinnepskrem.**
Cured fillet of reindeer, grilled asparagus and mustard sauce. 2850/-

FISKRÉTTIR • FISH COURSES

- Fiskur dagsins / Fish of the day** 3850/-
- Plokkfiskur, þjóðlegur og “sá besti” smjörsteiktur kartöflur og laukur, rúgbrauðsteningar.**
Traditional creamed fish stew, “the best one” buttered potatoes and onion, rye bread 3690/-
- Þorskur, kryddhjúpaður hnakki með grófstappaðri sætri kartöflu, piparrótar-klettsalati og freyddri kampavíns-rækjusósu.**
Cod, herb coated fillet with chunky sweet potato, horse radish-rucicola salad and frothed champagne shrimp sauce. 4690/-
- Humar með steinseljusmjöri og djúpsteiktur steinbítskinnar tempura með villisvepparísottó, grænu pestó, parmesan og grilluðu hvítlauksbrauði**
Langoustine with parsley butter and deep fried catfish cheeks tempura with mushrooms risotto, pesto, parmesan and grilled bread 4990/-
- Þjórsoðin bláskel, þrjár sósur; kryddjurta, sinneps og chilli-hvítlauks, ásamt frönskum bátakartöflum.**
Mussels steamed in beer, served with herb, mustard and chilli-garlic sauces and fries. 4450/-

FYRIR BÖRNIN • FOR THE CHILDREN 5 – 11 ára

- Hamborgari, franskar, sósa og salat eða / Hamburger, fries, sauce and salad or**
Plokkarinn, minni útgáfan en jafn góður / Fishstew, the smaller one but still the best
Heimalagaður rjómaís fylgir / Home made ice cream included 1790/-

GRÆNMETISRÉTTIR • VEGETERIAN • VEGAN

Vegan hnetusteik og ristaðar hnetur í sinnepi og hlynsíróp, sæt-kartöflumauk sveppir, lárpera, hvítlaukssósa og kryddjurtasalat.

Vegan nut „steak“, maple and mustard carmalized nuts, chunky sweet potatoes mushrooms, avacado, garlic sauce and herb salad.

3590/-

Grænmetisborgari með kínóa og spínati, salati, tómatsultu og rauðlauk, kryddjurtamæjó og vöfflu frönskum

Veggie burger with quinoa and spinach, salad, tomato jam and red onion, herb mayjo and waffel fries.

2790/-

KJÓTRÉTTIR • MEAT COURSES

Grillborgari (180 gr) sinnep, tómatsulta og rauðlaukur, bacon, pipar-Hávarti, salat, franskar og Bearnaisesósa

Grilled beef burger (180 gr) mustard, tomato jam and red onion, bacon, pepper Havarti-cheese, salad, french fries and Bearnaise sauce.

2990/-

Alvöru nautakjöts steikarloka á hvítlauks brauði með steiktum lauk, salati, sóltómötum, sýrðum agúrkum, sveppum, frönskum og sinnepssósu.

Open faced steak sandwich on garlic bread with crispy onion, salad, confit tomatoes, pickles, mushrooms, fries and mustard sauce.

3450/-

„Kjöt í karrý“ hægeldaður lambsskanki með hrísgrjónum, karrýsósu, bönunum, sóltómötum og sýrðum agúrkum.

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

4490/-

Andarbringa og djúpsteikt andar“confit“ með ristudum spergli, stöppuðum baconkartöflum, brenndri fíkju og sítrónusósu.

Duck breast and deep fried duck „confit“ with fried asparagus, smashed potatoes, burned fig and lemon sauce.

4990/-

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

5290/-

ÁÐ LOKUM • ÁT LAST

Pekanhnetubaka með jarðarberjum og heimagerðum vanilluís

Pecan pie with strawberries and home made vanilla ice cream.

1690/-

Heit súkkulaðikaka með hindberjum og lakkrísís.

Molten chocolate cake with raspberry and licorice ice cream.

1990/-