



SNACKS

Brauð og smjör
Bread Butter

850,-

2 stk. Chashu-grísakjöts- og rækjukrókettur – engifermajónes – Sýrð plóma

2pcs Chashu Pork & Shrimp Croquettes –
Ginger Mayo – Pickled Plum

2150,-

Djúpsteiktar hörpuskeljar – Súraldin – Svartur pipar – Engiferponzo og kombu majónes

Deep fried Icelandic bay scallops – Lime – Black pepper – Ponzu & kombu dip

2250,-

STARTERS

Heimagerð íslensk laxa-N'duja – Skyr – Grillað súrdeigsbrauð – Stökkur hvítlaukur – Graslaukur

Inhouse made Icelandic salmon N'duja - Skyr served - Grilled sourdough bread – Crispy garlic – Chives

2150,-

Siðrænt „foie gras“/Ethical Foie gras

Bakað sveppaparfait með svörtum trufflum – Mirin og tamari-marineraðir sveppir – Grillað súrdeigsbrauð

Baked Mushroom Parfait with black truffles – Mirin and Tamari Marinated Mushrooms - Grilled sour dough bread

2250,-

Grillaður Íslenskur bonda Brie ostur 100g - marineraður í heimatilbúnu Barley Miso í mánuð – krækiber Rabbabara Chutney – Grillað súrdeigsbrauð

Grilled Icelandic mini brie 100g that has been aged in homemade barley miso – Rhubarb crowberry Chutney – Grilled Sour dough bread

2300,-

Salad

Lítið blandað salat/Side salad

Blandað salat – Tómatar – Gúrka – Furu og yuzu-vínaigrette

Mixed leaf Salad – Tomato – Cucumber – Pine and Yuzu vinaigrette

1350, -

SMALL WARM PLATES

Grísasiðu yakitori gljád með sterkum Sichuan-hunangsgljáa – Vorlaukur – Stökk hrisgrjón
50g Pork Belly Yakitori Glazed with Sichuan Spicy Honey glaze – Spring onion – Crispy rice

2150,-

lambamjaðmar-yakitori gljád með wasabi-hunangssinnepsgljáa – Sýrðar appelsínur – Ristaðar hunangsmöndlur

50g Lamb sirloin yakitori glazed Honey mustard glaze with wasabi – pickled oranges – roasted honey almonds

2150,-

1 stk. Grilluð japönsk hörpuskel frá Hokkaido – Grillaður vorlaukur – Blaðlauksfleyti – Hnúðkálsrelish – Katsuobushi – Hrámarineraður blaðlaukur með ponzu

1pcs Grilled Japanese Scallop from Hokkaido – grilled Spring onion - Leek emulsion – Kohlrabi relish – Katsuobushi - raw marinated leek with ponzu

2950,-

SOUPS

Grænmetissúpa Dagsins (VEGAN)

Vegetable Soup Of The Day

2650,-

Íslensk Kjötsúpa – Rótargrænmeti – Blaðlaukaolía

Icelandic Lamb Stew – Root Vegetables – Leek Oil

3250,-

BURGER & SANDWICH

(ASK FOR VEGAN option)

175g Nautaborgari – Hamborgara brauð – Súrsuð

Agúrka – Tómatar – Ost – Salat – Húsafells

Hamborgarasósa – Franskar Kartöflur

175g Beef Burger Patty – Húsafell Mustard sauce –
Burger Bun – Pickled Cucumber – Tomato – Cheese
Lettuce – Fresh & Grilled onions – French Fries

4350,-

**Grilluð ostasamlaka með reyktum Birki osti og
Gouda - með heilkorns sinnepi steiktu í smöri og
með sinneps majónesi**

Butter Grilled cheese sandwich with smoked Birch
cheese and Gouda - Mustard mayo sauce

2450,-

SMALL SIDES

Franskar Kartöflur

French Fries with Ketchup

1100,-

**Grillað blómkál með brúnuðu smjöri og ristuðum
heslihnetum**

Grilled cauliflower with brown butter and roasted
hazelnuts

1450,-

Hunangsgljáðar gulrætur með ristuðum fræjum

Honey glazed carrots with roasted seeds

1650,-

Stökkar Kartöflur

Crispy pressed Potatoes

1350,-

Auka sósa

Extra sauce

350,-

SWEETS

Heit súkkulaðikaka – vanillu ís (15 mínútna bið)

Warm chocolate fondant cake – Vanilla Ice cream
(15min waiting time)

2500,-

**Allur ísinn okkar er heimatilbúinn – Endilega spyrjið
hvaða tegundir við eigum til.**

All our Ice-cream and sorbets are made in house
please ask what we have available

1100,-

