

MATSEÐILL

smáréttir

— MENU —

small dishes



RESTAURANT
REYKJAVÍK

GRÆNMETI | VEGETABLES

Buffaló blómkál og djúpsteikt tempura brokkolini – með vegan eldpirar mæjónesi <i>Spicy cauliflower in Buffalo sauce and deep fried broccolini with chili mayonnaise</i>	1.290.-
Salat án salats – gúrka, tómatar, granatepli, feta klumpur, melóna og fullt af basil <i>Salad without salad - Cucumber, tomatoes pomegranate, feta, melons and basil</i>	1.290.-
Vegan dumplings – með jarðskokkum og soyja chili sósu <i>Vegan dumplings - with Jerusalem artichoke and soya-chili sauce</i>	1.290.-
Tómat bruschetta – með gratineruðum mozzarella og basil <i>Tomato bruschetta - with gratinated mozzarella and basil</i>	1.290.-

KJÖT | MEAT

Bruschetta með andaconfit – appelsínur, sultaður perlulaukur og gratinerður Tindur <i>Duck confit bruschetta – with oranges, pickled pearl onion and gratinated Tindur cheese</i>	1.690.-
Pulled pork – með sykraðri vöflu, súrum lauk og tataki soya gljáa <i>Pulled pork – with sweet waffle, pickled onion and tataki soya glaze</i>	1.690.-
Lambaskanki hægeldaður – rifinn, sósaður og fylltur í íslenska kryddjurtapönnuköku <i>Slow roasted lamb shank – pulled, in sauce and filled in an Icelandic herb pancake</i>	1.690.-
Nautalund á spjóti – chimichurri <i>Beef tenderloin skewer – with chimichurri</i>	1.690.-
Kjúklingaspjót – með satay og hunangi <i>Chicken skewer – with satay and honey</i>	1.690.-

FISKUR | FISH

Hörpuskel – með stökkri parma skinku, beikon döðlu, seljurót og sýrðu epli <i>Scallops – with crispy Parma ham, bacon dates, celeriac and pickled apple</i>	1.490.-
Reyktur lax “Benidickt style” – hleypt egg í sýrðu vatni, aspas og hollandaissósa <i>Smoked salmon “Benedict style” – with poached egg, asparagus and sauce hollandaise</i>	1.490.-
Djúpsteiktar tígrisrækjur tempura á spjóti – chili mæjónes <i>Deep fried tiger prawn – on a skewer with chili mayonnaise</i>	1.490.-
Steiktur koli – með hjúp, brennt blómkál og stökkt smælki <i>Fried sole – with burned cauliflower and potato crisps</i>	1.490.-
Bleikja – með humarsoði, brokkolini og stökku grænkáli <i>Arctic char – with lobster stock, broccolini and crispy kale</i>	1.490.-
Fiski- og skelfisksúpa – með tígrisrækjum og hörpuskel <i>Fish and shellfish soup – with tiger prawns and scallops</i>	1.490.-

PLATTAR | PLATTERS

Allir plattar fyrir 2 | All platters for 2 persons

FISKI PLATTI

Steiktur koli
Hörpuskel með parma
Tempura tígristrækjur
Bleikja

SEAFOOD PLATTER

*Fried sole
Scallops with Parma ham
Tiger prawns in tempura
Arctic char*

4.290.-

pr. mann / pr. person

KJÖT PLATTI

Nautaspjót
Lamb í pönnuköku
Pulled pork á vöfflu
Önd á bruschetta

MEAT PLATTER

*Beef tenderloin on a skewer
Pulled lamb in a pancake
Pulled pork waffle
Confit duck bruschetta*

4.990.-

pr. mann / pr. person

BLANDAÐUR PLATTI

Lamb í pönnuköku
Hörpuskel með parma
Steiktur Koli
Buffalo blómkál
Kjúklingaspjót

MIXED PLATTER

*Pulled lamb in a pancake
Scallops with Parma ham
Fried sole
Cauliflower Buffalo style
Chicken skewer*

4.690.-

pr. mann / pr. person

GRÆNMETIS PLATTI

Buffaló blómkál
Salat án salats
Dumplings
Tómat bruschetta

VEGETARIAN PLATTER

*Cauliflower Buffalo style
Salad without salad
Vegetarian dumplings
Tomato Mozzarella bruschetta*

3.990.-

pr. mann / pr. person

EFTIRRÉTTIR | DESSERTS

Marengs bomba – rjómi, karamella, brennt hvítt súkkulaði og fullt af berjum <i>Meringue bomb - cream, caramel, burned white chocolate and fresh berries</i>	1.490.-
Súkkulaðikaka – heit með mjúkri miðju, saltkaramellu ís og hindberjum <i>Chocolate cake - salt caramel ice cream and raspberries</i>	1.490.-
Mars í glasi – brownie botn, crème anglaise með Mars bitum og jarðaberjum <i>Mars dessert in a glas - chocolate brownie, crème anglaise with Mars chunks and strawberries</i>	1.490.-



RESTAURANT
REYKJAVÍK