

M A T S E I L L

S M Á R É T T I R

BLINIS

Taðreykt bleikja, sýrður rjómi, bleikjuhrogn og finger lime.
2.900,-

FOIE GRAS

Mousse, smjörsteikt brioche, fíkjumauk og trufflur.
3.900,-

FOCACCIA BRAUÐ

Borið fram með Zangrilli ólífuolíu og íslensku sjávarsalti.
1.900,-

BEIKONVAFÐAR DÖÐLUR

1.900,-

F O R R É T T I R

SEsar SALAT FORRÉTTA STÆRÐ

Romaine salat, Sesar dressing, kirsuberjatómatar, avókadó, brauðteningar og Feykir ostur.
2.900,-

BURRATA

Léttmarineraðir tómatar, graslaukur, sýrður skalottlaukur, grillað brauð og ólífuolía.
3.200,-

HÖRPUSKEL

Graslaukur, soyja perlur, bleikju hrogn og Beurre Blanc.
4.200,-

RAUÐRÓFUR

Skessujurtarpesto, Feykir ostur og Buerre Monté.
4.200,-

LAXA RÚLLA

Graslaukur, sinneps fræ, brioche mulningur og Beurre Monté.
4.500,-



M A T S E I L L

A Ð A L R É T T I R

ÞORSKHNAKKI

Gnocchi, grilluð paprika, grænkál, möndlur, humarsósa og dillolía.
6.200,-

EL DIABLO KJÚKLINGUR

Polenta, kirsjuberjatómatar, brokkolíni, maísrif og svartur hvítlaukur.
5.800,-

NAUTA RIBEYE

Chimichurri dressing, klettsalat, kirsjuberjatómatar, balsamico,
Pecorino ostur og ristaðar kartöflur.
Bæta við Bernaisesósu + 1.000.-
9.200,-

MIÐJARÐARHAFS GRÆNMETI

Kúrbítur, tómát-confit, paprika með grilluðu tofu,
baba ganoush-mauk, klettsalat, Feykir osti & ólífulíu.
5.200,-

SESAR SALAT

Romaine salat, Sesar dressing, kirsjuberjatómatar,
avókadó, brauðteningar og Feykir ostur.
Bæta við kjúklingi + 500.-
4.500,-

BRISKET SMASSBORGARI

Amerískur ostur, dillsýrð gúrka, laukur, tómatur, kál, rauðlaukur,
aioli, sinnepssósa og Abba-labba-lá sósa.
Bæta við eggi + 400.-
4.500,-

KLÚBBSAMLOKA

Kjúklingur, beikon, kál, avókadó, franskar, aioli og Abba-labba-lá sósa.
4.500,-

E F T I R R É T T I R

HEIMALAGAD TIRAMISÚ

1.900,-

ÍTALSKT GELATO MEÐ ESPRESSO SKOTI

1.900,-

SKÚTAÍS & BER

Handgerður ís frá Skútustöðum
1.900,-

HINDBERJAKÚLA

Feuilletine, hindber og sítrónu-timjan ís.
2.600,-

SHARING COURSES

BLINIS

Smoked arctic char, sour cream, arctic char roe and “finger” lime.

2.900,-

FOIE GRAS

Mousse, butter-toasted brioche, fig purée and truffles.

3.900,-

FOCACCIA BREAD

Served with Zangrilli olive oil and Icelandic sea salt.

1.900,-

BACON-WRAPPED DATES

1.900,-

APPETIZERS

CAESAR SALAD STARTER SIZE

Romaine lettuce, Caesar dressing, cherry tomatoes, avocado, croutons and Feykir cheese.

2.900,-

BURRATA

Lightly marinated tomatoes, chives, pickled shallots, grilled bread and olive oil.

3.200,-

SCALLOPS

Chives, soy pearls, arctic char roe and Beurre Blanc.

4.200,-

BEETROOT

Lovage pesto, Feykir cheese and Beurre Monté.

4.200,-

SALMON MOSAIC

Chives, mustard seeds, brioche crumble and Beurre Monté.

4.500,-

M E N U

M A I N C O U R S E

COD LOIN

Gnocchi, grilled bell peppers, kale, almonds, langoustine sauce and dill oil.
6.200,-

EL DIABLO CHICKEN

Polenta, cherry tomatoes, broccolini, corn ribs, coriander and black garlic.
5.800,-

BEEF RIBEYE

Chimichurri dressing, rocket leaves, cherry tomatoes, balsamic and Pecorino cheese. Served with roasted potatoes.
Add Béarnaise sauce + 1.000.-
9.200,-

MEDITERRANEAN VEGETABLES

Zucchini, tomato confit, bell pepper with grilled tofu, baba ganoush purée, arugula, Feykir cheese and olive oil.
5.200,-

CAESAR SALAD

Romaine lettuce, Caesar dressing, cherry tomatoes, avocado, croutons and Feykir cheese.
Add chicken + 500.-
4.500,-

BRISKET SMASBORGARI

American cheese, dill pickles, onion, tomato, lettuce, red onion, aioli, mustard sauce and Abba-labba-lá sauce.
Add egg + 400,-
4.500,-

CLUB SANDWICH

Chicken, bacon, lettuce, avocado, french fries, aioli and Abba-labba-lá sauce.
4.500,-

D E S E R T S

HOMEMADE TIRAMISU

1.900,-

ITALIAN GELATO WITH ESPRESSO SHOT

1.900,-

SKÚTA ICECREAM & BERRIES

Handcrafted ice cream from a local farmer.
1.900,-

RASPBERRY SPHERE

Feuilletine, raspberries and lemon-thyme ice cream.
2.600,-

