

Matskrá

Menu

Kl. 10-14

Brunsj 135kr

Brunch

Jogurt við granola, eggjakøka, laksamousse,
hummus, ostur, víndrúvur, rabarbusúltútoy
knekkbreyð, breyð, smør og sætt

Yoghurt with granola, omelette, salmon mousse, hummus, cheese, grapes, rhubarb jam, crispbread, bread, butter and a sweet.

Börn 50kr

Kids

Gularøtur, víndrúvur, breyð & smør

Vel imillum, fiskafrikadellur, fiskalasanju ella jogurt við granola

Carrots, grapes, bread and butter

Choose between fishcake, fishlasagne or yogurt with granola

Smátt og gott 40kr

A little something

Breyð, smør, ostur, rabarbusúltútoy og víndrúvur

Bread, butter, cheese, rhubarb jam and grapes

Kl. 11.30-14.30

Árstíðar rættur (mikudag til fríggjadag) 185kr

Seasonal dish (Wednesday to Friday)

Les á talvuni – avmarkað nøgd

See black board - limited amount

Allir rættir eru egnaðir til at taka við, og flest allir kunnu gerast glutenfríir.
All dishes are suitable to-go. Ask the waiter for gluten free options.

Matskrá

Menu

Kl. 11.30–17.30

Fiskasuppa <i>Fish soup</i> Saltfiskur, eplir, gularøtur, græsleykur, urtaolja, breyð og smør <i>Salt fish, potatoes, carrots, chives, herb oil, bread and butter</i>	115kr
Laksasalat <i>Salmon salad</i> Bakaður laksur, spíðskál, bulgur, gularót, vinaigrette, kjarnir, breyð og smør <i>Baked salmon, cabbage, bulgur, carrot, vinaigrette, grains, bread and butter</i>	120kr
Grønt salat <i>Green salad</i> Blandað salat, brokkoli, súltaðar grønar tomatir, reyðvíns vinaigrette, kjarnir, breyð og smør <i>Mixed leaves, broccoli, pickled green tomatoes, red wine vinaigrette, grains, bread and butter</i>	120kr
Fiskaball <i>Fish wrap</i> Spíðskál, súltaður reyðleykur, súltaði stikkulsber, urtasúrrómi Vel ímillum bakaðan laks, saltfisk ella hummus <i>Cabbage, pickled red onion, pickled gooseberries, herb and crème fraiche Choose between baked salmon, saltfish and hummus</i>	120kr
Tvíflís <i>Sandwich</i> Bakaður laksur, spíðskál, súltaður reyðleykur, græsleykur, súrrómi <i>Baked salmon, cabbage, pickled red onion, chives, crème fraiche</i>	85kr
Eplamorl við røstum fiski <i>Mashed potatoes with fermented cod</i> Eplir, rómi, smør, leykur, ræstur fiskur, garnatálg, stikkulsber, breyð og smør <i>Potatoes, cream, butter, onions, fermented fish, fermented tallow, gooseberries, bread and butter</i>	145kr

Allir rættir eru egnaðir til at taka við, og flest allir kunnu gerast glutenfríir.
All dishes are suitable to-go. Ask the waiter for gluten free options.

Kl. 11.30–17.30

Börn 50kr

Kids

Gularøtur, víndrúvur, breyð og smør
Vel ímillum, fiskafrikadellur, fiskalasanju
ella jogurt við granola
Carrots, grapes, bread and butter
Choose between fishcake, fishlasagne
or yogurt with granola

Smátt og gott 40kr

A little something

Breyð, smør, ostur, rabarbusúltutoy og víndrúvur
Bread, butter, cheese, rhubarb jam and grapes

Smyrjibreyð við heimabakaðum rugbreyði

Open faced sandwiches – with homemade ryebread

Royktur laksur, bleytkókað egg, hollandaise sós, laksakaviar 85kr
Smoked salmon, soft-boiled egg, hollandaise sauce, salmon roe

Saltfiskur, reyðleykur, dildmajonesa, kjarnir 80kr
Salt fish, pickled red onion, dill mayo, grains

Fiskafrikadellur, roykt eplasalat 70kr
Fish cake, smoked potato salad

Saltfiskaceviche, roykt eplir, dildmajonesa, vatnkarse 75kr
Ceviche of salt fish, smoked potatoes, dill mayo, watercress

Fiskaflak heimagjörd remolada, grønt 85kr
Fish filets, homemade remoulade, greens

Allir rættir eru egnaðir til at taka við, og flest allir kunnu gerast glutenfríir.
All dishes are suitable to-go. Ask the waiter for gluten free options.