

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir: **V** VEGAN

Grænmetisréttir: **VEG** VEGETERIAN

TERÍAN

— BRASSERIE —

AÐALRÉTTIR

Croque Madame - 3.790 kr. **G D**

Með silkiskorinni skinku, Gouda, parmesansósu, spældu eggjum og frönskum

Brasserie Borgari - 3.890 kr. **G D**

Með karamelluðum rauðlauk, Brie osti, hunangsinnepssósu, klettasalati og beikoni

Caesar salat - 2.490 kr. **G D VEG**

Með ólífuoilú, brauðteningum, ceasarsósu, parmesan og sítrónu

Bættu við: Kjúkling + 1.000 kr.

Vege-Terían Salat - 2.990 kr. **V G**

Með eggaldini, grilluðum paprikum, brauðteningum, pestó og hvítlaukssósu

Carbonara Rigatoni - 4.490 kr. **G D**

Með beikoni, parmesan, eggjum og hvítlauksbrauði

Tómat & Basil Tagliatelle - 4.290 kr. **G D VEG**

Með tómötum, eggaldini, basil, marinarasósu, stracciatella og hvítlauksbrauði **V HÆGT AÐ FÁ VEGAN**

Risarækju Tagliatelle - 4.990 kr.

Með rjómalagaðri marinarasósu, grillaðri papriku, basil pestó og hvítlauksbrauði

EFTIRRÉTTIR

Eplakaka með kanilsykri og rjóma - 1.290 kr. **G D VEG**

Amerískar pönnukökur - 1.290 kr. **G D VEG**

með berjum og hlynsírópi

Teríamisú - Tiramisú - 1.290 kr. **D VEG**



BRUNCH 11:30-14:00

Settu saman þinn eigin brunch

3 réttir 2.790 kr. | **5 réttir** 4.290 kr. | **7 réttir** 5.790 kr.

1. Ristað súrdeigsbrauð & saltað smjör **VEG G D**

-> Við bjóðum líka upp á glútenlaust brauð

2. Ávaxtaskál - Melóna, appelsína og ber **V**

3. Hafrajóгурt með múslí og jarðarberja coulis **V**

4. Avókadó salat með tómötum, berjum, karamelluðum rauðlauk og ólífuoilú **V**

5. Reyktar gulrætur með hvítlaukssósu **V**

6. Grafinn lax með graflaxsósu og graslauk

7. Hreindýrapaté með bláberjasósu

8. Hamborgarhryggur með sinnepsgljáa og waldorf salati **D**

9. Rösti kartafla með hvítlaukssósu **V G**

10. Grand marnier appelsínusíld með rúgbrauði, skalottlauk og smjöri **G D**

11. Hleypt egg með hollandaise og graslauk **VEG D**

12. Eggjæræra og beikon

13. Stökkt Croissant með skinku, osti og parmesan sósu **G D**

14. Steiktur Salciccía chili pylsur

15. Vesturós ostur og berjasulta **VEG D**

16. Amerískar pönnukökur með berjum og hlynsírópi **VEG G D**

17. Eplakaka með kanilsykri og rjóma **VEG G D**

HAPPY HOUR

DECEMBER



BJÓR Á DÆLU

1.000 kr.

MÍMÓSA

GLAS - 1.000 kr.

KANNA 1L - 4.900 kr.

PROSECCO

GLAS - 1.200 kr.

HVÍTVÍN/RAUÐVÍN

GLAS - 1.200 kr.

SPRITZ

1.800 kr.

ÁKAVÍTI

1.000 kr.