

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, beikoni og frönskum

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

Með ólífuoolíu, 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. **D G**

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. Hafraþjógurt með músli og jarðarberja coulis **V**

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

5. Reyktar gulrætur með hvítlaukssósu **V**

6. Grafinn lax með graflaxsósu og graslauk

7. Hreindýrapaté með bláberjasósu

8. Hamborgarhryggur með sinnepsaljáa og waldorf salati **D N**

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

10. Röstí kartafla með hvítlaukssósu **V G**

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

12. Eggjáhæra 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.



All courses are labelled that include:

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

Vegan courses: **V** VEGAN

Vegeterian courses **VEG** VEGETERIAN

TERÍAN

— BRASSERIE —

MAIN COURSES

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

Thinly sliced ham, Gouda, parmesan sauce, fried egg and french fries

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

Caramelized red onion, honey-mustard sauce, Brie cheese, rucola, bacon and french fries

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

Olive oil, croutons, caesar dressing, parmesan and lemon

Add: Chicken + 1.000 kr.

Vege-Terían Salad - 2.990 kr. **V G**

Eggplant, grilled peppers, croutons, pesto and aioli

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

Bacon, parmesan, eggs and garlic bread

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

Tomatoes, eggplant, basil, creamy marinara sauce, stracciatella and garlic bread **V AVAILABLE VEGAN**

King Prawn Tagliatelle - 4.990 kr. **D G**

Creamy marinara sauce, grilled peppers, basil pesto and garlic bread

DESSERTS

Apple Pie cinnamon, whipped cream - 1.290 kr. **G D VEG**

American Pancakes - 1.290 kr. **G D VEG**
with berries and maple syrup

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



BRUNCH 11:30-14:00

Put together your own brunch

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

- 1. Roasted Sourdough bread** & salted butter **VEG G D**
-> Ask for gluten free bread instead
- 2. Fruit bowl** - Melons, oranges, berries **V**
- 3. Oat yogurt** with muesli and strawberry coulis **V**
- 4. Avocado salad** with tomatoes, berries caramelized red onion and olive oil **V**
- 5. Smoked carrots** with aioli **V**
- 6. Gravlax** with gravlax sauce and chives
- 7. Reindeer paté** with blueberry sauce
- 8. Glazed Ham** with mustard glace and waldorf salad **D N**
- 9. Grand marnier orange herring** with rye bread, shallot onion and butter **G D**
- 10. Rusty potato** with garlic sauce **V G**
- 11. Poached egg** with hollandaise and chives **VEG D**
- 12. Scrambled eggs and bacon**
- 13. Crispy Croissant** with ham, cheese and parmesan sauce **G D**
- 14. Fried Salciccia chili sausages**
- 15. Vesturós cheese** and berry jam **VEG D**
- 16. American pancakes** with berries and maple syrup **VEG G D**
- 17. Apple pie** cinnamon, whipped cream **VEG G D**

HAPPY HOUR

DECEMBER



DRAFT BEER

1.000 kr.

MIMOSA

GLASS - 1.000 kr.
JUG 1L - 4.900 kr.

PROSECCO

GLASS - 1.200 kr.

WHITE WINE / RED WINE

GLASS - 1.200 kr.

SPRITZ

1.800 kr.

AQVAVIT

1.000 kr.

