

BAR MENU

from 12:00–17:00

Goat cheese salad **3.400 kr.**
mixed organic greens, pickled vegetables, grilled goat cheese with honey, blueberries & roasted nuts

Grilled skewers & fries **3.600 kr.**
marinated beef & chicken thighs, fries, fermented cabbage and chilli mayo

Fish & chips **3.500 kr.**
beer battered local cod with fries, homemade tartar sauce, pickles & roasted lemon

KIDS MENU

Meatballs **1.300 kr.**
with mashed potatoes & salad

Rice porridge **900 kr.**
with butter & cinnamon sugar
- warm or cold

DESSERTS

Banana date cake **1.800 kr.**
with warm Baileys caramel sauce & vanilla ice cream

Chef's choice **1.800 kr.**
one of our chef's favourite dessert

Ice cream of the day **1.400 kr.**
please ask our waitstaff for daily selection.

MAIN COURSES

lunch & dinner

Lamb rib-eye **6.200 kr.**
free ranged lamb marinated in garlic & herbs with rutabaga gnocchi, roasted red cabbage & whey jus

Chervil & gnocchi **3.800 kr.**
with homemade chervil pesto, roasted tomatoes, broccolini & Feykir cheese

Local cod **4.800 kr.**
pan seared cod with fermented white cabbage, potato au gratin, beurre blanc sauce, trout roe & crispy carrot

Fresh from the boat **5.200 kr.**
daily Chef's selection of fish with Vallanes barley risotto, beurre noisette, carrot purée & fennel salad

SIDE DISHES

best with the mains

Skewered vegetables **1.000 kr.**
grilled with fermented garlic skyr

Potatoes au gratin **1.000 kr.**
with chervil mayo

Barley risotto **1.300 kr.**
from organic farm Vallanes with Feykir cheese & onion jus

Basket of bread **700 kr.**
with whipped butter

DINNER STARTERS & SPECIALS

served from 17:00

"Gravlax" **2.300 kr.**
cured salmon; landfarmed, with buttermilk & dill oil dressing, cucumber granita, homemade cracker and cream cheese

Beetroot millefeuille **2.200 kr.**
with roasted nuts, organic salad & goat cheese mousse

"Czech Kulajda" **2.150 kr.**
traditional dill bisque with mushrooms, cured egg yolk & potato

Crispy pork belly **1.950 kr.**
chorizo jam, organic kale from Vallanes farm & whey jus

Grilled beef Tomahawk - dry aged
Grass-fed & free range beef from John Stone (Irish), with homemade sourdough bread, organic Vallanes salad & peppercorn sauce
- recommended for sharing 2-4 persons
- prep time around 40 minutes
- marketprice - 2.200 kr./100 gr.
- 900 - 1300 gr.

Grilled arctic char **6.500 kr.**
whole fish from sustainable land farm with rosemary baby potatoes, beurre blanc sauce & organic salad from Vallanes

WINE

GL./BTL.

White wine

Terre Del Noce Pinot Grigio 1.500/6.900 kr.
Altano Vinho Douro 1.700/7.900 kr.
Tenuta Rapitala Chardonnay 1.800/8.400 kr.

Red wine

Inception Deep Layered Red 1.500/6.900 kr.
Cricova Rara Neagra Orasul 1.700/7.900 kr.
Montecillo Rioja Crianza 1.800/8.400 kr.

Sparkling & Champagne

Montalto Prosecco (on draught) 1.300 kr.
La Marca Prosecco 6.900 kr.
Veuve Clicquot Brut 12.500 kr.

Natural wine

Judith Beck Weissburgunder 9.900 kr.
Judith Beck Blaufränkisch 9.900 kr.
Gerard Bertrand Orange Gold 9.900 kr.
Musar Jeunu Rosé 9.900 kr.

COCKTAILS

Gin & Jasmin tonic 2.600 kr.
Summer Spritzer 2.300 kr.
Butter-washed Bourbon Sour 2.600 kr.
Classic cocktail selection 2.600 kr.

BEER

0.3L/0.5L

Brío Nr. 1 1.000/1.400 kr.
Gull Lite Premium 1.000/1.400 kr.
Tuborg Classic 1.000/1.400 kr.
Úlfur IPA 0.4L 1.800 kr.
Helga - raspberry sour 0.4L 1.600 kr.

BARSEÐILL
frá 12:00–17:00**Geitaostasalat 3.400 kr.**

lífrænt, með pikkluðu grænmeti, grilluðum geitaosti, bláberjum & ristuðum hnetum

Grillspjót & franskar 3.600 kr.

marinerað naut & kjúklingur, eldgrillað á teini með frönskum, sætsýrðu káli og chillí-majó

Fiskur & franskar 3.500 kr.

þorskur í stökku bjórdeigi, með heimagerðri tartarsósu, pikkluðum gúrkum & brenndri sítrónu

BARNASEÐILL

Kjötbollur 1.300 kr.

með kartöflmús & salati

Hrísgrjónagrautur 900 kr.

með smjöri & kanelsykri
- kaldur eða heitur

EFTIRRÉTTIR

Banana döðlukaka 1.800 kr.

með heitri Baileys karamellusósu & vanilluís

Val kokksins 1.800 kr.

prufaðu einn af eftirlætis eftirréttum kokksins

Heimagerður ís dagsins 1.400 kr.

Vinsamlegast spyrjið þjóninn

AÐALRÉTTIR
hádegi & kvöld**Lamba rib-eye 6.200 kr.**

Grillað lamb í hvítlauks-kryddblöndu með heimagerðu gnocchi, karamelliseraðu rauðkáli & soðkjarnasósu

Gnocchi & kerfill 3.800 kr.

Kartöflu gnocchi með heimagerðu kerfilspestó, ristudum tómötum, broccolini & Feykis osti

Pönnusteiktur þorskur 4.800 kr.

með sætsýrðu káli, kartöflugratín, beurre blanc smjörsósu, silungahrognum & stökkum gulrótum

Fengur dagsins 5.200 kr.

sérvalinn af matreiðslufólki Öldunnar með Vallanes byggottó, karamelliseraðu smjöri, gulrótar purée & fennel salati

MEÐLÆTI

kjörið með aðalréttum

Grænmetis grillspjót 1.000 kr.

með sætsýrðri hvítlauks skyrsósu

Kartöflugratín 1.000 kr.

með kerfils-majó

Kremað byggottó 1.300 kr.

úr byggi frá Vallanesi og Feyki osti

Brauðkarfa 700 kr.

með þeyttu smjöri

KVÖLDVERÐAR-FORRÉTTIR & AÐALRÉTTIR
í boði frá 17:00**Grafinn lax frá Öxarfirði 2.300 kr.**

með sólseljudressingu, gúrkukrapi, heimagerðu stökku kexi og rjómaosti – frá landeldi

Rauðrófu "millefeuille" 2.200 kr.

með ristudum hnetum, lífrænu salati og geitaostamús

Tékknesk fjallasúpa 2.150 kr.

"Kulajda" sólselju-sveppasúpa með grafinni eggjarauðu & kartöflum

Purusteik 1.950 kr.

með chorizo-sultu, lífrænt ræktuðu káli frá Vallanesi og soðkjarnasósu

Grilluð "Tomahawk" – þurr meyrnuð

Sérvalið, úr írskum nautgripum, eingöngu fóðraðir á grasi og úr lausagöngu, súrdeigsbrauði, lífrænt ræktuðu Vallanes salati & piparsósa

- tilvalið að deila 2-4 persónur

- undirbúningstími um 40 mínútur

- markaðsverð - 2.200 kr./100 gr.

- 900 - 1300 gr.

Heilgrilluð bleikja 6.500 kr.

frá landeldi með rósmarín kartöflum, lífrænu salati frá Vallanesi og beurre blanc

VÍN

GL./FL.

Hvítvín

Terre Del Noce Pinot Grigio 1.500/6.900 kr.

Altano Vinho Douro 1.700/7.900 kr.

Tenuta Rapitala Chardonnay 1.800/8.400 kr.

Rauðvín

Inception Deep Layered Red 1.500/6.900 kr.

Cricova Rara Neagra Orasul 1.700/7.900 kr.

Montecillo Rioja Crianza 1.800/8.400 kr.

Freyðivín & Kampavín

Montalto Prosecco (á krana) 1.300 kr.

La Marca Prosecco 6.900 kr.

Veuve Clicquot Brut 12.500 kr.

Náttúruvín

Judith Beck Weissburgunder 9.900 kr.

Judith Beck Blaufränkisch 9.900 kr.

Gerard Bertrand Orange Gold 9.900 kr.

Musar Jeunu Rosé 9.900 kr.

KOKTEILAR

Gin & Jasmínu tónik 2.600 kr.

Sumar spritzer 2.300 kr.

Smjörpvegið bourbon-sour 2.600 kr.

Klassískir kokteilar 2.600 kr.

BJÓR Á KRANA 0.3L/0.5L

Brío Nr. 1 1.000/1.400 kr.

Gull Lite Premium 1.000/1.400 kr.

Tuborg Classic 1.000/1.400 kr.

Úlfur IPA 0.4L 1.800 kr.

Helga - raspberry sour 0.4L 1.600 kr.