

GRAND BRASSERIE

DINNER MENU

STARTERS

Soup of the day – please ask your waiter 1.950 kr.

🍤 **Shellfish Soup** – shrimp, curry, lime, coconut, cilantro 2.950 kr.

🥬 **Yellow Beet Carpaccio** – cucumber, apple, herbs, sunflower seeds, crispy salsify 2.400 kr.

🍷 **Angelica- and Anise Cured Arctic Char** – Icelandic rye bread, mustard sauce, trout roe 🍷 2.850 kr.

Birch Smoked Trout – eggs, asparagus, asparagus dressing 2.950 kr.

🍷 🍷 🍷 **Reindeer Terrine** – red onion jam, reindeer sausage, beetroot, lingonberry sauce 🍷 2.950 kr.

Cured Goose – yellow beets, sesame crackers, pickled onion, bilberry sauce 🍷 3.200 kr.



COMFORT FOOD

🍷 🍷 **Deep Fried Camembert** – lingonberry sauce, sourdough bread 2.400 kr.

🍷 🍷 **Duck Salad** – pear, pickled cucumber, cashews, sesame vinaigrette 2.700 kr.

🍷 **Classic Club Sandwich** – french fries 3.500 kr.

🍷 🍷 **Grand Burger** – stonebaked sour dough bread, brie, bacon, horseradish dressing, fries 3.800 kr.

🍷 🍷 **Deep Fried Cod Orly** – Tartar sauce, french fries 4.100 kr.



🍷 Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

Food and allergies and intolerance. Please speak to our staff about the ingredients in your meal. Thank you.

GRAND BRASSERIE

DINNER MENU

MAIN COURSES

	Catch of the Day – please ask your waiter	3.900 kr.
  	Beans and Barley in Puff Pastry – tomato sauce, pesto, fennel	3.950 kr.
  	Pan Fried Cod – barley, tomatoes, olives, pine nut rucicola pesto	4.900 kr.
	Grilled Arctic Char – apple, cucumber, dill, small potatoes, white wine sauce	4.900 kr.
 	Butter Fried Ling – potato mash, fennel salad, herb sauce 	4.600 kr.
 	Boneless Chicken Thighs Úlla la – mashed potatoes, celeriac, rosemary sauce 	5.200 kr.
 	Duck Breast – truffle potatoes, crispy salsify, glazed carrot, plum sauce	6.200 kr.
 	Grilled Deer Fillet – crispy potato wedges, zucchini, wild mushroom sauce	7.300 kr.
  	Grilled Lamb Tenderloin – herb pesto, cherry tomatoes, zucchini, creamy barley	7.300 kr.
 	Grilled Beef Tenderloin – portobello mushroom, potato wedges, sauce Bearnaise	7.300 kr.



DESSERTS

	Coconut Creme Brulée – pineapple sorbet	2.600 kr.
	Blueberry Skyr Mousse – meringue, blueberry sorbet	2.400 kr.
 	Lava Cake – vanilla ice cream, strawberries	2.600 kr.
 	White Chocolate & Raspberry Blondie – white chocolate mousse, baked white chocolate, raspberry sorbet	2.600 kr.
	3 Types of Sorbet – pineapple, raspberry & blueberry sorbet, meringue, fresh fruit	2.400 kr.



shellfish vegan lactose gluten nuts



Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

Food and allergies and intolerance. Please speak to our staff about the ingredients in your meal. Thank you.

GRAND BRASSERIE

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

FORRÉTTIR

	Súpa dagsins – vinsamlegast spyrjið þjóninn	1.950 kr.
🌱	Skelfisksúpa – rækja, karrý, límóna, kókos, kóríander	2.950 kr.
🌱	Gulbeðu carpaccio – agúrka, epli, kryddjurtir, sólblómafræ, stökk svartrót	2.400 kr.
🌱	Hvannar- og anísgrafin bleikja – heimabakað rúgbrauð, sinnepssósa, bleikjuhrogn 🍳	2.850 kr.
	Birkireyktur Þingvalla urriði – egg, spergill, spergilsósa	2.950 kr.
🌱🌱🌱	Hreindýra terrine – rauðlaukssulta, hreindýrapylsa, rauðrófur, títoberjasósa 🍳	2.950 kr.
	Grafin heiðagæs – gulbeður, sesam kex, sultaður laukur, aðalbláberjasósa 🍳	3.200 kr.



LÉTTIR RÉTTIR

🌱🌱	Djúpsteiktur camembert – títoberjasósa, súrdeigsbrauð	2.400 kr.
🌱🌱	Andasalat – perur, pikklaðar gúrkur, kasjúhnetur, sesam vinaigrette	2.700 kr.
🌱	Klassísk klúbbsamloka – franskar kartöflur	3.500 kr.
🌱🌱	Grand hamborgari – steinbakað súrdeigsbrauð, brie, beikon, piparrótarsósa, franskar kartöflur	3.800 kr.
🌱🌱	Djúpsteiktur þorskur í orly – Tartarsósa, franskar kartöflur	4.100 kr.



skelfiskur



vegan



laktósi



glúten



hnetur



Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælanna. Takk fyrir.

GRAND BRASSERIE

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

AÐALRÉTTIR

	Fiskur dagsins – vinsamlegast spyrjið þjóninn	3.900 kr.
	Innbakað bauna- og byggsalat – fersk tómatsósa, pestó, fennelsalat	3.950 kr.
	Pönnusteiktur þorskur – bygg, tómatar, ólífur, furuhnetur, klettakálspestó	4.900 kr.
	Grilluð bleikja – epli, agúrka, dill, kartöflusmælki, hvítvínssósa	4.900 kr.
	Smjörsteikt langa – kartöflumauk, fennelsalat, kryddjurtasósa 	4.600 kr.
	Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la – kartöflumús, sellerírót, rósmaínsósa 	5.200 kr.
	Andabringa – trufflu kartöflur, stökk svartrót, gljáð gulrót, plómusósa	6.200 kr.
	Grillað dádýrafillet – stökkir kartöflubátar, kúrbítur, villisveppasósa	7.300 kr.
	Grillaðar lambalundir – kryddjurtapestó, smátómatar, kúrbítur, kremað bygg	7.300 kr.
	Grilluð nautalund – portobello sveppur, kartöflubátar, Bearnaise sósa	7.300 kr.



EFTIRRÉTTIR

	Kókos creme brulée – ananas sorbet	2.600 kr.
	Bláberjaskyr mousse – marengs, bláberjasorbet	2.400 kr.
	Hraunkaka – vanillús, jarðaber	2.600 kr.
	Hvítsúkkulaði & hindberja blondie – hvítsúkkulaðimús, bakað hvítsúkkulaði, hindberjasorbet	2.600 kr.
	3 tegundir af sorbet – ananas-, hindberja- & bláberjasorbet, marengs, ferskir ávextir	2.400 kr.



 Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælanna. Takk fyrir.