

GRAND BRASSERIE

LUNCH MENU

STARTERS

- Soup of the day** – please ask your waiter 1.950 kr.
-  **Yellow Beet Carpaccio** – cucumber, apple, herbs, sunflower seeds, crispy salsify 2.400 kr.
-  **Angelica- & Anise Cured Arctic Char** – Icelandic rye bread, mustard sauce, arctic char roe  2.850 kr.
-    **Reindeer terrine** – pickled red onion, red beets, lingonberry sauce  2.950 kr.



COMFORT FOOD

-   **Deep Fried Camembert** – lingonberry sauce 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, horse radish dressing, fries 3.800 kr.
-   **Deep Fried Cod Orly** – tartar sauce, french fries 3.900 kr.



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.
-   **Traditional Icelandic Fish Stew** – deep fried leek, Icelandic rye bread, sauce Bearnaise 4.100 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.
-  **Grilled Veal Ribeye** – crispy potato wedges, zucchini, wild mushroom sauce 6.200 kr.



DESSERTS

-  **Blueberry Skyr Mousse** – meringue, blueberry sorbet  2.400 kr.
-   **White Chocolate & Raspberry Blondie** – white chocolate mousse, baked white chocolate, raspberry sorbet 2.600 kr.
-  **Coconut Creme Brulée** – pineapple sorbet 2.400 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

HÁDEGISVERÐAR MATSEÐILL

FORRÉTTIR

- Súpa dagsins – vinsamlegast spyrjið þjóninn 1.950 kr.
-  **Gulbeðu carpaccio** – agúrka, epli, kryddjurtir, sólblómafræ, stökk svartrót 2.400 kr.
-  **Hvannar- og anísgrafin bleikja** – rúgbrauð, sinnepssósa, bleikjuhrogn  2.850 kr.
-    **Hreindýra terrine** – rauðlaukssulta, rauðrófur, tíuberjasósa  2.950 kr.



LÉTTIR RÉTTIR

-   **Djúpsteiktur camembert** – tíuberjasósa 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 3.800 kr.
-   **Djúpsteiktur þorskur í orly** – tartarsósa, franskar kartöflur 3.900 kr.



AÐALRÉTTIR

- Fiskur dagsins – spyrjið þjóninn 3.900 kr.
-    **Innbakað bauna og byggsalat** – fersk tómatsósa, pestó, fennelsalat 3.950 kr.
-   **Plokkfiskur** – djúpsteiktur blaðlaukur, íslenskt rúgbrauð, Bearnaise sósa 4.100 kr.
-   **Smjörsteikt langa** – kartöflumauk, fennelsalat, kryddjurtasósa 4.600 kr.
-   **Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la** – kartöflumús, sellerírót, rósmaínsósa  5.200 kr.
-  **Grillað kálfaribeye** – stökkir kartöflubátar, kúrbítur, villisveppasósa 6.200 kr.



EFTIRRÉTTIR

-  **Bláberjaskyr mousse** – marengs, bláberjasorbet  2.400 kr.
-   **Hvítsúkkulaði- & hindberja blondie** – hvítsúkkulaðimús, bakað hvítsúkkulaði, hindberjasorbet 2.600 kr.
-  **Kókos creme brulée** – ananas sorbet 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 matvælna. Takk fyrir.