

FORRÉTTIR - STARTERS

Súpa dagsins. - Soup of the day	ISK 1.300
Rjómalöguð humarsúpa með ristudum humri Creamy lobster soup with grilled langoustine.	ISK 2.400
Geitaost salat með fennil, valhnetum, ólívum og vínberjum. Goat cheese salad with fennel, walnuts and grapes.	ISK 2.200
Pönnusteikt kjúklingalifur með jarðskokka flögum, sveppum og sítrónusósu. Pan fried chicken liver with Jerusalem artichoke chips, mushroom and lemon sauce.	ISK 2.200
Rauðbeðu-ravioli með ricotta og heslihnetusmjöri. Beetroot-ravioli with ricotta and hazelnut butter.	ISK 2.200
Hörpuskelfiskur með aspás og reyktu smjöri. Scallops with asparagus and smoked butter.	ISK 2.200
Nauta carpaccio með klettsalati, furuhnetum og parmesan. Beef carpaccio with rucola, pine nuts and parmesan.	ISK 2.900
Íslenskur smáréttadiskur (5 tegundir): Tvíreykt hangikjöt; Saltfiskur; Villitvenna (lund og villigæs); Íslenskar rækjur. Icelandic sample appetizers (5 kinds): Raw double smoked lamb; Bacalao; Wild-duo (puffin and wild goose); Icelandic schrimps.	ISK 3.100

AÐALRÉTTIR - MAIN DISHES

Ferskasti fiskur dagsins (spyrjið þjóninn). Catch of the day (ask the waiter).	ISK 3.900
Gufusoðinn kræklingur (bláskel úr Breiðafirði) í hvítvíni, hvítlauk og steinselju. Steamed mussels (blue mussel from Breiðafjörður) in white wine, garlic and parsley.	ISK 3.900
Gratineraður sjávarréttardiskur með rækjum, humri, hörpuskel og steinbít. Mixed seafood gratin with prawns, langoustine, scallop and seawolf.	ISK 4.400

Lax, myntu-bauna-risotto og sítrónusmjör. Salmon, minted-pea-risotto and lemon butter.	ISK 4.200
Steinbítur, mangó, chili - engifer sósa, grænmeti og quinoa. Seawolf, mango, chili - ginger sauce, vegetables and quinoa.	ISK 4.200
Ristaður saltfiskur, kartöflumús og kardimommusósa. Roasted bacalao, mashed potatoes and cardamom sauce.	ISK 4.400
Grillaðir humarhalar, hvítlaukssmjör, ristað brauð og salat. Grilled langoustine, garlicbutter, toasted bread and salad.	ISK 9.400
"Harissa" kjúklingur, ólífur, tómatar, kartöflumús, gremolata og soðgljái. Harissa chicken, olives, tomatoes, mashed potatoes, gremolata and glaze.	ISK 4.400
Stökkur parmesan kjúklingur með spínati, spagetti og tómatbasil sósu. Crispy parmesan chicken with spinach, spaghetti and tomato basil sauce.	ISK 4.400
Steikt andabringa, strengjabaunir, gulrótarpuree, kartöflur og bigarade sós. Roasted duck bigarade, green string beans, carrot puree, potatoes and brigade sauce.	ISK 5.000
Ofnbakaður lambahryggur með ristuðu rótargrænmeti, cellery puree, kartöflum og rósmaín sósu. Rack of lamb with roasted root vegetables, cellery puree, potatoes and rosemary sauce.	ISK 5.500
"Rib-eye steik" með sveppum, kartöflum, Madeira sósu og "brauð frauði" Skólabrúar. Rib-eye Steak with butter-fried mushrooms, potatoes, Madeira sauce and "bread puff" a la Skólabrú.	200 gr. ISK 6.100.- 350 gr. ISK 7.100.-
Ferskt tagliatelle með maxi í dill og hvítvínssósu. Fresh tagliatelle with salmon in dill and white wine sauce.	ISK 3.600
Spaghetti með hvítlauks-chili ristuðu sjávarfangi í hvítvínssósu. Chili and garlic-roasted seafood spaghetti with white wine sauce.	ISK 3.900
Grænmetisréttur Skólabrúar - Vegetarian dish a la Skólabrú	ISK 3.600