

FORRÉTTIR - STARTERS

1. Súpa dagsins. - Soup of the day. ISK 1.300.-
2. Rjómalöguð humarsúpa með ristuðum humri. - Creamy lobster soup with grilled lobster. ISK 2.400.-
3. Laxa súpa með tómat salsa og kóríander (glútenfrí) - Salmon soup with Ruby salsa (Gluten free) ISK 2.400.-
4. Geitaost salat með fennil, valhnetum, ólífum og vínberjum. - Goat's cheese salad with fennel, walnuts, olives and grapes. ISK 2.200.-
5. Villibráðar tvenna: Léttreyktur lundi með geitaosti; kryddjurtum og ferskum berjum og gæsa carpaccio með rauðlauk á salati, trufflum og sítrónudressingu. - Wild-duo: Lightly Smoked puffin with goat cheese; herbs and fresh berries and wild goose carpaccio with red onions, herb salad and truffle - lemon dressing. ISK 2.500.-
6. Reyktur og grafinn lax á salati með ristuðu brauði og graflaxsósu. - Smoked and pickled salmon with salad, toasted bread and "gravlax" sauce. ISK 2.300.-
7. Ofnbakaður saltfiskur með smjörsteiktum kartöfluskífum, parmaskinku, ólífum og konfekt tómötum. - Oven baked bacalao with butter-fried sliced potatoes, Parma ham, olives and cherry tomatoes. ISK 2.500.-
8. Nauta carpaccio með klettsalati, furuhnetum og parmesan. - Beef carpaccio with rucola, pine nuts and parmesan. ISK 2.700.-
9. Íslenskur smáréttadiskur (4 tegundir). - Icelandic sample appetizers (4 kinds). ISK 3.100.-
10. Smjördeigs skip fyllt með konfekt tómötum, fersku spínati, kryddjurtum, geitaosti og borið fram með týtuberja "compote". - Butter Dough tart filled with cherry tomatoes, fresh spinach, herbs, goats cheese and lingonberry compote. ISK 2.300.-

AÐALRÉTTIR - MAIN DISHES

20. Ferskasti fiskur dagsins (spyrjið þjóninn). - Catch of the day (ask the waiter). ISK 3.900.-
21. 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.-
22. Gratineraður sjávarréttardiskur með rækjum, humri, hörpuskel og steinbít. - Mixed seafood gratin with prawns, langoustine, scallop and seawolf. ISK 4.400.-
23. Grillaður lax með basil, tómat salsa og kartöflumús með sítrónu og rjómaosti. - Grilled salmon with basil, tomato salsa and lemon crème cheese potatoes. ISK 4.200.-

24. Grillaður lax marineraður í "masala chili paste", borinn fram með sobanúðlum, aspas og bláberjasósu. - Grilled salmon marinated in "masala chilli paste", presented with sobanoodles, asparagus and blueberry sauce. ISK 4.200.-
25. Steinbítur með mangó, chilli og engifersósu, grænmeti og hrísgrjónum. - Seawolf with mango, chilli and ginger sauce, roasted vegetables and rice. ISK 4.200.-
26. Ristaður saltfiskur með kartöflumús og appelsínusósu með lakkrískeim. - Roasted bacalao with mashed potatoes and 5 spice orange-liquorice sauce. ISK 4.100.-
27. Grillaðir humarhalar með hvítlaukssmjöri, ristuðu brauði og salati. - Grilled Icelandic langoustine in garlic and butter with toasted bread and salad. ISK 7.600.-
28. Pönnusteiktur þorskur með vanillu sósu, með súrsætum rauðlauk, dill kartöflumús og meðlæti - Panfried cod with vanilla sauce, pickled redonion, dill mashed potatoes and garniture ISK 4.300.-
30. "Harissa" kjúklingabringa ofnbökuð með ólífum, kirsuberja tómötum og hvítlauk, borin fram með harissa soðgljáa og kartöflumauki. - Oven baked harissa chicken breast with olives, cherry tomatoes and garlic, presented with harissa glaze and mashed potatoes. ISK 4.400.-
31. Stökkur parmesan kjúklingur með tómötum, kartöflumauki og kryddsósu. - Crispy parmesan chicken with tomatoes, mashed potatoes and spicy sauce. ISK 4.400.-
32. Steikt andabringa með grænum strengjabaunum, ofnbökuðum kartöflum og bigarade sósu. - Roast duck bigarade with green string beans and baked potatoes. ISK 5.000.-
40. Ofnakaður lambahryggur með ristuðu rótargrænmeti, rauðlaukssultu, kryddjurtum, kartöflum og rósmarínsósu. - Rack of lamb with roasted root vegetables, red onion compote, herbs, potatoes and rosemary sauce. ISK 5.500.-
41. Nautapiparsteik með smjörsteiktum sveppum, grænmeti, fondant kartöflu og Madeirasósu. - Pepper beefsteak with butter-fried mushrooms, vegetables, fondant potato and Madeira sauce. ISK 6.100.-
51. Ferskt tagliatelle með laxi í dill og hvítvínssósu. - Fresh tagliatelle with salmon in dill and white wine sauce. ISK 3.600.-
52. Spaghetti með hvítlauks-chilli ristuðu sjávarfangi í hvítvínssjómasósu. - Chilli and garlic-roasted seafood spaghetti with creamy white wine sauce. ISK 3.800.-
53. Grænmetisréttur Skólabrúar* - Vegetarian dish a la Skólabrú* ISK 3.700.-

* Í boði er 3ja rétta grænmetis veisla (spyrjið þjóninn um sér seðil). - We offer 3 course vegetarian feast (ask the waiter for our special menu).