

Súpur / Soups

Súpa dagsins Soup of the day	1.250 kr.
Íslensk kjötsúpa Traditional Icelandic meat soup – sem aðalréttur / as a main course	1.650 kr. 2.290 kr.

Forréttir / Appetizers

Íslensk síld, rauðbeðusalatið hennar Maju, egg og íslenskt Brennivín Icelandic herring with María's red-beat salad, boiled egg and „Brennivín“ schnapps	2.050 kr.
Reykt lamb með bláberja-aníssósu og Birkir snaps Smoked Icelandic lamb with blueberry-anis sauce and „Birkir“ schnapps	2.290 kr.
Bleikja á blómkálsmauki með gulrótar-reduction Fried artic char with cauliflower purreé and carrot-reduction	2.390 kr.
Kúrbítur og eggaldin í tómát-basilsósu með parmesan og mozzarella Zucchini and eggplant in tomato-basil sauce with parmesan and mozzarella	1.990 kr.

Aðalréttir / Main Courses

Ferskur fiskur dagsins Catch of the day, please ask the waiter	3.250 kr.
Saltfiskur með kartöflustöppu, tómát-grænmetisragúí og rauðlaukssultu Fried „bacalao“ with pommes purreé, tomato-vegetable ragu and red onion compot	3.450 kr.
Haukamýrarbleikja með parmesan, bankabyggi og smjörsósu Arctic char from Haukamýri farm with parmesan, barley and beurre blanc	3.390 kr.
Lambaprime með soðsósu, rötargrænmeti og steiktum kartöflum Lamb ribeye with lamb au jus, root vegetables and fried potatoes	5.090 kr.
Kjúklingabringa með mildri sinnepssósu, fersku salati og steiktum kartöflum Chicken breast with a mild Dijon sauce, fresh salad and fried vegetables	4.290 kr.

Grænmetisréttir / Vegetarian Choices

Grænmetisloka með salati, grillaðri papriku, sólburrkuðum tómötum, heimagerðum hummus og kartöflubátum Sandwich with salad, grilled peppers, sun-dried tomatoes, home-made hummus and potato wedges	1.890 kr.
Blandað salat hússins Garden salad	2.200 kr.
Blandað grænmeti í tómátsósu með blönduðu salati og kartöflubátum Vegetables in tomato sauce with mixed salad and potato wedges	3.590 kr.

Léttir réttir / Light Courses

Bauksborgari með salati, tómát, rauðlauk, sósu og kartöflubátum Baukur hamburger with salad, tomatos, red onions, sauce and potato wedges	1.990 kr.
Bernaiesborgari með steiktum sveppum og rauðlauk, salati, tómötum og kartöflubátum Bernaise hamburger with fried mushrooms and red onions, salad, tomatoes and potato wedges	2.190 kr.
Gráðostaborgari með salati, tómát, villisveppa-sósu, lauksultu og kartöflubátum Blue cheese burger with salad, tomatoe, wild mushroom sauce, red onion jam and potato wedges	2.490 kr.
B.L.T. samloka með hunangs-díjon B.L.T. with honey-dijon – með kjúklingi / with chicken	1.750 kr. 2.490 kr.

Eftirréttir / Desserts

Skyramisu (Tiramisu með skyri) Skyramisu (Tiramisu with Icelandic skyr)	1.250 kr.
Súkkulaði “brownie” með vanilluís og berjasósu Chocolate brownie with vanilla icecream and mixed berry coulis	1.450 kr.
Íslenskur ostadiskur Icelandic cheese platter	1.350 kr.



Pelastikk/ Bowline