

Brunch

Brunch er í boði laugardaga og sunnudaga frá 11.30-14.30

Lamb & hveitikökur – egg og beikon 2.390 kr.

Hægeldað lamb, stökkt beikon, vestfirskar hveitikökur, spælt egg, gulrótarmauk, pikklaður rauðlaukur, piparrótarsósa

Bleikja & lummur „Eggs Benedict“ 2.490 kr.

Léttgrafin bleikja, hleypt egg, kjúklingabaunalummur, piparrótarsósa, stökkar linsubaunir, bjór-Hollandaise

Buffalo kjúklingur & vaffla 2.490 kr.

Íslensk vaffla, buffalo kjúklingastrímlar, kimchee hrásalat, smjör-hlynsíróp

Chorizo & beikon „Shakshuka“ 2.290kr.

Chorizo, beikon, smjörbaunir, harissa, egg, þeyttur fetaostur, kóríander, vestfirskar hveitkökur

Piri piri morgunverðar „kebab“ 2.290 kr.

Piri Piri kjúklingur, eggjahræra, beikon og confit smátómatar á vestfirskri hveitköku

Avókadó toast 2.390 kr.

Grillað bónðabrauð, avókadó, confit smátómatar, hleypt egg

Confit andalæri (Peking style) 2.990 kr.

Gúrka, vorlaukur, Egils appelsín sweet-chilisósa, teriyaki-maltsósa, íslenskar pönnukökur

**UPPÁHELLT KAFFI OG ENDALAUS ÁFYLLING
FYLGIR ÖLLUM BRUNCH-RÉTTUM**



EFTIRRÉTTIR

„Eton Mess“ vaffla 1.590 kr.

Berjasulta, vanilluís, hindberjaís, hindberjasósa, marengs, rjómi

Snickers vaffla 1.590 kr.

Dulche de leche karamella, snickers-ís, snickers, súkkulaðisósa, rjómi

Pönnukökutrið 1.890 kr.

- > Ber og rjómi
- > Dulce de leche og Nóa kropp
- > Skyr, Nutella, jarðarber

DRYKKIR

Mimosa 890 kr.

Aperol spritz 1.500 kr.



„MAKE YOUR OWN MIMOSA“ – 4.500 KR.

**Flaska af Piccini freyðivíni og appelsínusafi fyrir borðið,
u.p.b. 8-10 glös.**
