

BRUNCH

11:30-14:30

EGGS BENEDICT

Nautalund 3.290 kr.

Léttgrilluð nautalund, hleypt egg, grillað bóndabrauð, piparrótar-rjómaostur, klettasalát, confit tómatar, charmoula, bjór-hollandaise

Reyktur lax 2.890 kr.

Reyktur lax, hleypt egg, kraffla*, piparrótar-ostasósa, laxakavíar, stökkar linsubaunir, bjór-hollandaise

Bættu við rækjum 790 kr.

Confit önd 2.890 kr.

Hægelduð önd, hleypt egg, bóndabrauð, karamelluseruð epli, piquillo-sósa, bjór-hollandaise

Parma & Piri Piri 2.890 kr.

Parmaskinka, kjúklingur Piri Piri, kraffla*, hleypt egg, piparrótar-ostasósa, bjór-hollandaise

*Croissant + vaffla = kraffla

Hunangsskinka & beikon 2.890 kr.

Hunangsskinka, beikon, hleypt egg, kraffla*, franskar á milli, beikon sveppa döðlu duxelle, bjór-hollandaise

Buffalo 2.890 kr.

Buffalo kjúklingastrimlar, hleypt egg, grillað bóndabrauð, kimchee hrásalat, pikklaður chili, gráðaostur, salthnetur, gráðaostasósa og bjór-hollandaise

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

DRYKKIR

KOKTEILAR

1.990 kr.

Bubbly velvet

Ketel One vodki, trönuber, rauðrunnate, ylliblóm, freyðivín

Rabbabarabarba pabbi

Gin, Aperol, rabbarbari, sítróna, eggjahvíta

Úti á túni

Gin, kamillute, dill, freyðivín

Bright side

Tanqueray sevilla gin, sítrónu „curd“, sítróna, berjablanda

BELLINI

1.590 kr.

Bellini Classic

Freyðivín, ferskja

Green apple Bellini

Freyðivín, grænt epli

Strawberry Bellini

Freyðivín, jarðaber

BLOODY MARY

1.790 kr.

Bloody Mary Classic

Vodki, tómat safi, sítróna, worcestershiresósa, tabasco

Harissa Bloody Mary

Vodki, tómat safi, sítróna, Harissa, worcestershiresósa

Buffalo Bloody Mary

Vodki, tómat safi, sítróna, buffalósósa, worcestershiresósa

APEROL SPRITZ

1.690 kr.

Aperol Spritz flauta

Aperol, freyðivín

Mango passion spritz flauta

Aperol, freyðivín, mangó, ástaraldin

Dill spritz flauta

Aperol, freyðivín, dill

Elderflower spritz flauta

Aperol, freyðivín, ylliblóm

BRUNCH RÉTTIR

Buffalo kjúklingur & vaffla 2.990 kr.

Buffalo kjúklingastrimlar, íslensk vaffla, kimchee hrásalat, smjör-hlynsíróp

Avókadó toast 2.890 kr.

Avókadó, grillað bóndabrauð, confit smátómatar, hleypt egg

Bættu við beikoni 590 kr.

Bættu við rækjum 790 kr.

Beikon & halloumi rist 2.990 kr.

Beikon, tvö hleypt egg, grillað bóndabrauð, rauðrófuhummus, grillaður halloumi ostur, avókadó, ferskir tómatar

Egg & beikon vaffla 2.890 kr.

Eggjahæra með charmoula, beikon, íslensk vaffla, avókadókrem, smjör-hlynsíróp

Bættu við rækjum 790 kr.

Egg & beikon 2.490 kr.

Tvö spæld egg, beikon, grillað bóndabrauð, kimchee hrásalat, confit smátómatar, smælki

EFTIRRÉTTIR

„Eton Mess“ vaffla 1.790 kr.

Íslensk vaffla, berjasulta, vanilluís, hindberjaís, hindberjasósa, marengs, rjómi

Red velvet pönnukökur 1.790 kr.

3 fluffy amerískar pönnukökur, berjacompote, candy floss, salt-karamellusyróp

Snickers vaffla 1.790 kr.

Íslensk vaffla, snickers, snickers-ís, dulce de leche karamella, súkkulaðisósa, rjómi

Íslensk pönnukaka 890 kr. stykkið

Veldu tegund

- > Ber og rjómi
- > Dulche de leche karamella og Nóa kropp
- > Jarðaber, Nutella og vanillu-skyrkrem
- > Pristamús, Pristur og ís

MAKE YOUR OWN

MIMOSA

Flaska af Piccini freyðivíni, appelsínusafi og trönuberjasafi fyrir borðið, um 8-10 glös.

4.900 kr.