

# BRUNCH

11:30-14:30

## EGGS BENEDICT

### Nautalund 3.890 kr.

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

### Reyktur lax 3.290 kr.

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

Bættu við rækjum 890 kr.

### Confit önd 3.490 kr.

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

### Parma & Piri Piri 3.290 kr.

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

\*Croissant + vaffla = kraffla

### Hunangsskinka & beikon 3.290 kr.

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

### Buffalo 3.490 kr.

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

## BRUNCH RÉTTIR

### Buffalo kjúklingur & vaffla 3.490 kr.

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

### Avókadó toast 3.290 kr.

Avókadó, grillað bóndabrauð, confit smátómatar, hleypt egg

Bættu við beikoni 590 kr.  
Bættu við rækjum 890 kr.

### Beikon & halloumi rist 3.490 kr.

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

### Egg & beikon vaffla 3.290 kr.

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

Bættu við rækjum 890 kr.

Frábær fyrir tvo til að deila

### Brunch turn 4.990 kr.

Buffalo kjúklingastrimlar, eggjáhæra með charmoula, beikon, parmaskinka, hunangsgljáð skinka, Búri, avókadó, kirsuberjatómatar, gúrkusneiðar, granatepli, kröfllur, grillað bóndabrauð, vöfllur

## EFTIRRÉTTIR

### „Eton Mess“ vaffla 1.990 kr.

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

### Snickers vaffla 1.990 kr.

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

### Íslensk pönnukaka 990 kr. stykkið

Veldu tegund

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

## FJALLKONAN

KRÁ &amp; KRÆSINGAR

## DRYKKIR

### KOKTEILAR

2.390 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

1.890 kr.

#### Bellini Classic

Freyðivín, ferskja

#### Green apple Bellini

Freyðivín, grænt epli

#### Strawberry Bellini

Freyðivín, jarðaber

### BLOODY MARY

2.290 kr.

#### Bloody Mary Classic

Vodki, tómatsafi, sítróna, worcestershiresósa, tabasco

#### Harissa Bloody Mary

Vodki, tómatsafi, sítróna, Harissa, worcestershiresósa

#### Buffalo Bloody Mary

Vodki, tómatsafi, sítróna, buffalósósa, worcestershiresósa

### APEROL SPRITZ

1.990 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

MAKE YOUR OWN

MIMOSA

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

5.990 kr.