

BRUNCH

Laugardaga & sunnudaga frá 11:30-14:30

EGGS BENEDICT

Nautalund 4.690 kr.

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

Reyktur lax 3.890 kr.

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

Confit önd 3.990 kr.

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

Parma & Piri Piri 3.990 kr.

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

Hunangsskinka & beikon 3.990 kr.

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

*Croissant + vaffla = kraffla

BRUNCH RÉTTIR

Buffalo kjúklingur & vaffla 4.490 kr.

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

Avókadó toast 3.890 kr.

Avókadó, grillað bóndabrauð, confit smátómatar, hleypt egg

Beikon & halloumi rist 3.990 kr.

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

Egg & beikon vaffla 3.990 kr.

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

Bættu við beikoni 590 kr.

Frábær fyrir tvo til að deila

Brunch turn 5.900 kr.

Buffalo kjúklingastrimlar, eggjæræra með charmoula, beikon, parmaskinka, hunangsgljáð skinka, Búri, avókadó, kirsuberjatómatar, gúrkusneiðar, granatepli, kröfflur, grillað bóndabrauð, vöfflur

EFTIRRÉTTIR

„Eton Mess“ vaffla 2.490 kr.

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

Snickers vaffla 2.490 kr.

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

Íslensk pönnukaka 1.190 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 & 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, tómarksafi, sítróna, worcestershiresósa, tabasco

Harissa Bloody Mary

Vodki, tómarksafi, sítróna, Harissa, worcestershire-sósa

Buffalo Bloody Mary

Vodki, tómarksafi, sítróna, buffalósósa, worcestershire-sósa

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.

6.990 kr.