

# BRUNCH

Laugardaga & sunnudaga frá 11:30-14:30

## EGGS BENEDICT

### Nautalund 4.890 kr.

Léttgrilluð nautalund, hleypt egg, grillað bónabrauð, piparrótar-rjómaostur, klettasalat, confit tómatar, charmoula, bjór-hollandaise

### Reyktur lax 4.290 kr.

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

### Confit önd 4.390 kr.

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

### Parma & Piri Piri 4.390 kr.

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

\*Croissant + vaffla = kraffla

### Hunangsskinka & beikon 4.390 kr.

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

# FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

## DRYKKIR

### KOKTEILAR

2.490 kr.

#### When life gives you

Don Julio Reposado tekila, Luxardo bitter, sítrónugras, sykruð & grilluð sítróna

#### Tutti Frutti

Bacardi 4 ára romm, Aperol, bubble gum, súraldin, eggjahvíta

#### Le lollipop #2

Malfy Rosa Gin, hveitibjór, greipaldin, ávaxtate, súraldin

#### Peacock

Bacardi Carta Blanca, Bacardi 8 ára romm, Aperol, banani, ananas, falernum, súraldin

### BELLINI

1.990 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, worcestershire-sósa

#### Buffalo Bloody Mary

Vodki, tómatsafi, sítróna, buffalósósa, worcestershire-sósa

### APEROL SPRITZ

1.990 kr.

#### Aperol Spritz flauta

Aperol, freyðivín

#### Mango passion spritz flauta

Aperol, freyðivín, mangó, ástaraldin

#### Rose Spritz flauta

Lillet Rose, rose freyðivín, sódavatn

## BRUNCH RÉTTIR

### Buffalo kjúklingur & vaffla 4.690 kr.

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

### Avókadó toast 3.990 kr.

Avókadó, grillað bónabrauð, confit smátómatar, hleypt egg

Bættu við beikoni 590 kr.

### Beikon & halloumi rist 4.290 kr.

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

### Egg & beikon vaffla 4.290 kr.

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

Frábær fyrir two til að deila

### Brunch turn 5.900 kr.

Buffalo kjúklingastrímlar, eggjahræra með charmoula, beikon, parmaskinka, hunangsgljáð skinka, Búri, avókadó, kirsüberjatómatar, gúrkusneiðar, granatepli, kröflur, grillað bónabrauð, vöflur

## EFTIRRÉTTIR

### Berja og skyr fyllt french toast 2.890 kr.

Skyr-ostakrem, berjablanda, maple-smjör, hindberjasorbet og þurrkuð hindber

### „Eton Mess“ vaffla 2.690 kr.

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

### Snickers vaffla 2.690 kr.

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

### Íslensk þönnukaka 1.290 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 freyðívíni, appelsínusafi og tröñuberjasafi fyrir borðið, um 8-10 glös.

7.990 kr.