

# KVÖLD

Hæ! Gaman að sjá þig! Við viljum endilega láta þig vita að réttirnir okkar eru í minna lagi og við hvetjum ykkur til að deila þeim. Heil máltíð er ca þrír réttir (fer eftir því hversu svöng þið eruð!)

## VAL KOKKSINS

5 rétta seðill

Valinn af yfirkokkinum á hverjum degi. Þjónninn ykkar veit hvað er í boði í dag.  
9990 kr

## BYRJUM HÉRNA

### Hnetur

Blandaðar hnetur  
(vegan)  
990 kr

### Krökettur

Kartöflur, Reykir ostur  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
1990 kr

### Ólífur

Sítrusmarineraðar ólífur  
(vegan)  
990 kr

### Stökkar kartöflur

Með aioli  
(inniheldur mjólkurvörur)  
1790 kr

### Rófur og sítrus

Rófur, sítrus, kasjúmajó, mynta  
(vegan, inniheldur hnetur)  
1990 kr

### Radicchio salat

Radicchio, epli, gorgonzola,  
heslihnetur og brauðtengar  
(inniheldur hnetur, mjólkurvörur, glúten)  
1990 kr

### Kjúklingaliffrámús

Kjúklingaliffrámús, pekanhnetur,  
bláberjasulta  
(inniheldur hnetur, mjólkurvörur, glúten)  
1990 kr

### Ostaplatti

Úrval af ostum með hunangi og  
ristuðu brauði  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2590 kr

### Charcuterie

Úrval af saltkjöti með heimagerðum  
súrum gúrkum og ristuðu brauði  
(inniheldur glúten)  
2590 kr

## HÖLDUM ÁFRAM

### Graskerasúpa

Salviusmjör, graskersfræ  
(inniheldur mjólkurvörur)  
2190 kr

### Rósakál

Kastanía, pancetta  
(inniheldur hnetur, mjólkurvörur)  
2490 kr

### Eggaldin parm

Eggaldin, mozzarella,  
tómatar, basil  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2690 kr

### Gnocchi

Kartöflugnocchi, villisveppir  
(inniheldur glúten)  
2790 kr

### Grísasíða

Karamellulöguð epli,  
súrsaður laukur  
2690 kr

### Kalkúnn

Kalkúnabringur, beikon, salvía,  
sætar kartöflur  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2890 kr

### Lambakjöt

Lambaháls, rjómakartöflur  
(inniheldur mjólkurvörur)  
2990 kr

### Skötuselur

Sveppir, grænkál og smjörsósa  
(inniheldur mjólkurvörur)  
3290 kr

### Önd

Andabringa, kantarellur og rifsber,  
madeirasósa  
3590 kr

### Steik

Snagasteik, piparsósa, stökkar  
kartöflur  
(inniheldur mjólkurvörur)  
3590 kr

## ALGJÖR ÓPARFI AÐ HÆTTA

### Crème Brûlée

mmmmmmmmmm  
1.990 Kr.

### Heimagerður ís

Þrjár kúlur með meðlæti sem  
kokkarnir velja  
(inniheldur mjólkurvörur)  
2.290 Kr.

### Vegan sítrónuterta

Með þeyttum vegan rjóma.  
(Vegan, inniheldur hnetur)  
2.290 Kr.

### Heimagerðar makkarónur

Fjórar fallegar, heimagerðar  
makkarónur.  
1.690 Kr.



# NIGHT TIME

Hi! You look great! New haircut? Before you read on we wanted to let you know that our plates are small-ish and we encourage sharing. A full meal is about 3 courses. (depending on how hungry you are!)

## CHEF'S MENU

### 5 course menu

Hand picked by our head chef each day. Your server knows the picks of the day.  
9990 kr

## LET'S GET STARTED

### Nuts

Mixed nuts  
(vegan)  
990 kr

### Croquettes

Potato, Reykir cheese  
(contains dairy, gluten)  
1990 kr

### Olives

Citrus marinated olives  
(vegan)  
990 kr

### Crispy potatoes

With aioli  
(contains dairy)  
1790 kr

### Beets and citrus

Beets, citrus, cashew mayo, mint  
(vegan, contains nuts)  
1990 kr

### Radicchio salad

Radicchio, apples, gorgonzola,  
hazelnuts and croutons  
(contains nuts, dairy, gluten)  
1990 kr

### Chicken liver mousse

Chicken liver mousse, pecans,  
blueberry jam  
(contains nuts, dairy, gluten)  
1990 kr

### Cheese plate

House selection of cheeses with  
honey and toast  
(contains dairy, gluten)  
2590 kr

### Charcuterie

House selection of cured meats  
with housemade pickles and toast  
(contains gluten)  
2590 kr

## LET'S KEEP IT GOING!

### Pumpkin soup

Sage butter, pumpkin seeds  
(contains dairy)  
2190 kr

### Brussel sprouts

Chestnuts, pancetta  
(contains nuts, dairy)  
2490 kr

### Eggplant parm

Eggplant, mozzarella,  
tomatoes, basil  
(contains dairy, gluten)  
2690 kr

### Gnocchi

Potato gnocchi, wild  
mushrooms  
(contains gluten)  
2790 kr

### Pork belly

Caramelised apples, sunchokes,  
pickled onion  
2690 kr

### Turkey

Turkey breast, bacon, sage,  
sweet potatoes  
(contains dairy, gluten)  
2890 kr

### Braised lamb

Lamb neck, creamy potatoes  
(contains dairy)  
2990 kr

### Monkfish

Mushrooms, kale and butter sauce  
(contains dairy)  
3290 kr

### Duck

Duck breast, chanterelles and red  
currants, madeira sauce  
3590 kr

### Steak

Hanger steak, pepper sauce,  
crispy potatoes  
(contains dairy)  
3590 kr

## WHY STOP NOW?

### Crème Brûlée

mmmmmmmmmm  
1.990 Kr.

### Homemade ice cream

Three scoops with chef  
selected toppings.  
(Includes dairy.)  
2.290 Kr.

### Vegan lemon tart

With whipped vegan cream.  
(Vegan, includes nuts.)  
2.290 Kr.

### Homemade macarons

Four unique homemade macarons.  
1.690 Kr.



# BRUNCH

## DELUXE BRUNCH

5.990 Kr.

### Homemade Bread

whipped butter  
(includes dairy, gluten)

### Yoghurt

granola, mixed berries,  
mint  
(includes dairy, gluten, nuts)

### Bacon + Eggs

wouldn't be brunch  
without them  
(includes dairy)

### Chicken Waffles

fried chicken, apples and  
hot honey  
(includes dairy, gluten)

### Crêpes for Dessert

caramel, orange  
(includes dairy)

## + BOTTOMLESS DRINKS

9.990 Kr.

All of the above + limitless mimosas, prosecco, beer and home made lemonade  
For up to 2 hours. One drink at a time. Only available for the entire table.

## 3 PIECE SPECIAL

5.990 Kr.

Pick any three plates from the À la carte and desserts menu below

## + BOTTOMLESS DRINKS

9.990 Kr.

Any three plates + limitless mimosas, prosecco, beer and home made lemonade  
For up to 2 hours. One drink at a time. Only available for the entire table.

## À LA CARTE

A full meal is 2-4 plates per person (depending how hungry you are!)

### Yoghurt

granola, mixed berries, mint  
(includes dairy, gluten, nuts)

1.890 Kr.

### French Toast

potato bread, caramelized  
pears, brie, hazelnuts  
(includes dairy, gluten, nuts)

2.290 Kr.

### Chicken + Waffle

fried chicken, apples  
and hot honey  
(includes dairy, gluten)

2.690 Kr.

### Turkish Eggs

garlic yogurt, chili oil,  
gremolata, poached eggs  
(includes dairy, gluten, nuts)

2.290 Kr.

### Egg + Bacon

that's it.  
(includes dairy)

1.990 Kr.

### Cesar Salad

cesar dressing, grano  
padano, chicken, croutons  
(includes dairy, gluten)

2.290 Kr.

### Egg Benedict

english muffin, bacon,  
poached egg, hollandaise  
(includes dairy, gluten)

2.490 Kr.

### Mushroom Toast

mushroom puree, fried oyster  
mushrooms, pickled shimeji  
mushrooms  
(includes gluten)

2.390 Kr.

### Croque Madame

potato bread, mornay,  
housemade ham and  
mustards, fried egg  
(includes dairy, gluten)

2.490 Kr.

### Crispy Potatoes

housemade fries with aioli

1.690 Kr.

## DESSERTS

### French Crêpes

caramel, orange  
(includes dairy)

1.990 Kr.

### Vegan Lemon Tart

with whipped vegan cream

2.290 Kr.

### Chocolate Cake

with whipped cream or ice cream  
(includes dairy and nuts)

2.490 Kr.



# BRÖNS

Anna Jóna



## LÚXUS BRÖNS

5.990 Kr.

### Heimabakað brauð

þeytt smjör  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)

### Jógúrt

granóla, blönduð ber, mynta  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten, hnetur)

### Egg og beikon

Auðvitað!  
(inniheldur mjólkurvörur)

### Kjúklingur og vöflur

steiktur kjúklingur, epli  
og heitt hunang  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)

### Crêpes í eftirrétt

karamella, appelsína  
(inniheldur mjólkurvörur)

## + BOTNLAUSIR DRYKKIR

9.990 Kr.

Allt ofangreint + eins mikið og þú vilt af mímósum, prosecco, bjór og heimagerðu límonaði

Í allt að 2 klst. Einn drykkur í einu. Aðeins í boði fyrir allt borðið.

## ÞRIGGJA RÉTTA

5.990 Kr.

Veldu hvaða þrjá diska sem er af stöku- og eftirréttunum hér að neðan

## + BOTNLAUSIR DRYKKIR

9.990 Kr.

Þrjú réttir + eins mikið og þú vilt af mímósum, prosecco, bjór og heimagerðu límonaði

Í allt að 2 klst. Einn drykkur í einu. Aðeins í boði fyrir allt borðið.

## STAKIR RÉTTIR

Heil máltíð er 2-4 diskar hver manneskja (fer eftir því hversu svöng þið eruð!)

### Jógúrt

granóla, blönduð ber, mynta  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten, hnetur)  
1.890 Kr.

### French toast

kartöflubrauð, karamellaðar perur,  
brie ostur, heslihnetur  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten, hnetur)  
2.290 Kr.

### Kjúklingur og vöflur

steiktur kjúklingur, epli  
og heitt hunang  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2.690 Kr.

### Tyrknesk egg

hvítlauksjógúrt, chiliolífa, gremolata,  
hleypt egg  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten, hnetur)  
2.290 Kr.

### Egg og beikon

ekkert meira um það að segja  
(inniheldur mjólkurvörur)  
1.990 Kr.

### Salat

caesar dressing, grana padano,  
kjúklingur, brauðteningar  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2.290 Kr.

### Egg Benedict

enskt möffin, beikon, hleypt  
egg, hollandaise sósa  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2.490 Kr.

### Ristað sveppabrauð

sveppamauk, steiktir  
ostrusveppir, súrsaðir shimeji  
sveppir  
(inniheldur glúten)  
2.390 Kr.

### Croque Madame

kartöflubrauð, mornay,  
heimabakað skinka og sinnep,  
steikt egg  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2.490 Kr.

### Stökkar kartöflur

heimabakaðar kartöflur  
með aioli  
1.690 Kr.

## EFTIRRÉTTIR

### Franskt crêpes

karamella, appelsína  
(inniheldur mjólkurvörur)  
1.990 Kr.

### Vegan sítrónukaka

með þeyttum vegan rjóma  
2.290 Kr.

### Súkkulaðikaka

með þeyttum rjóma eða ís  
(inniheldur mjólkurvörur, hnetur)  
2.490 Kr.

ENGLISH ON  
OTHER SIDE



# HÁDEGI

Hæ! Gaman að sjá þig! Réttirnir okkar eru í minna lagi og við hvetjum ykkur til fá ykkur tvo í hádeginu (nema þið séuð rosa svöng þá kannski þrjá).

## HÁDEGISDÍLLINN

### Fyrri partur + Seinni partur

Veldu hvaða fyrri part sem er og hvaða seinni part sem er.  
3990 kr

## FYRRI PARTUR

### Stökkar kartöflur

Með aioli  
1790 kr

### Radicchio salat

Radicchio, epli, gorgonzola, heslihnetur og brauðtengar  
(inniheldur hnetur, mjólkurvörur, glúten)  
1990 kr

### Caesar salat

Salat, Caesar dressing, grano padano, brauðtengur, kjúklingur  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2290 kr

### Graskerasúpa

Salvúsmjör, graskersfræ  
(inniheldur mjólkurvörur)  
2190 kr

### Ristað sveppabrauð

Sveppamauk, steiktir ostrusveppir, súrsaðir shimeji sveppir  
(inniheldur glúten)  
2390 kr

### Croque Madame

Kartöflubrauð, skinka, ostur, sinnep, steikt egg  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2490 kr

## SEINNI PARTUR

### Grísasiða

Karamellulöguð epli, súrsaður laukur  
2690 kr

### Kalkúnn

Kalkúnabringur, beikon, salvía, sætar kartöflur  
(inniheldur mjólkurvörur, glúten)  
2890 kr

### Lambakjöt

Lambaháls, rjómakartöflur  
(inniheldur mjólkurvörur)  
2990 kr

### Skötuselur

Sveppir, grænkál og smjörsósa  
(inniheldur mjólkurvörur)  
3290 kr

Anna Jóna



FLIP FOR  
ENGLISH



# LUNCH

Hi! You look great! New haircut? Before you read on, we wanted to let you know that our plates are small-ish and we recommend two plates for lunch (three if you're really hungry!)

## THE LUNCH SPECIAL

### Part One + Part Two

Pick any part one and any part two below  
3990 kr

## PART ONE

### Crispy potatoes

With aioli  
(contains dairy)  
1790 kr

### Radicchio salad

Radicchio, apples, gorgonzola,  
hazelnuts and croutons  
(contains nuts, dairy, gluten)  
1990 kr

### Caesar Salad

Lettuce, Caesar dressing, grano  
padano, croutons, chicken  
(contains dairy, gluten)  
2290 kr

### Pumpkin soup

Sage butter, pumpkin seeds  
(contains dairy)  
2190 kr

### Mushroom toast

Mushroom puree, fried oyster  
mushrooms, pickled shimeji  
(contains gluten)  
2390 kr

### Croque Madame

Potato bread, ham, cheese,  
mustard, fried egg  
(contains dairy, gluten)  
2490 kr

## PART TWO

### Pork belly

Caramelised apples, sunchokes,  
pickled onion  
2690 kr

### Turkey

Turkey breast, bacon, sage,  
sweet potatoes  
(contains dairy, gluten)  
2890 kr

### Braised lamb

Lamb neck, creamy potatoes  
(contains dairy)  
2990 kr

### Monkfish

Mushrooms, kale and butter sauce  
(contains dairy)  
3290 kr

Anna Jóna



ÍSLENSKA  
HINUM MEGIN







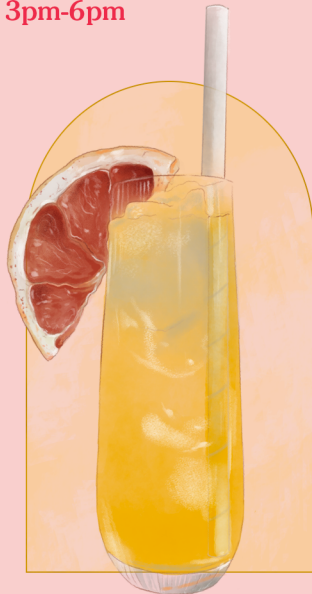
Anna Jóna  
**happy  
hour**  
3pm-6pm



**COOL AS A  
CUCUMBER**

Hendricks Gin, cucumber,  
pepper, egg white.

1.990 kr.



**ORANGE YOU  
GLAD?**

Grapefruit vodka, orange syrup,  
lime juice and lemonade.

1.990 kr.

FLIP FOR MORE  
↪



## Wines & Bubbly

### **Borgo Molino Prosecco**

Glera, Veneto, Italy

### **Ciari Pinot Grigio**

Pinot Grigio, Delle Venezie, Italy

### **Altos R Crianza**

Tempranillo, Rioja, Spain

Glass: 1.190 Kr.

Bottle: 5.490 Kr.

## Beers

### **Budvar**

Lager, Czech

### **Inedit Damm**

Witbier, Spain

990 Kr.



## Bites & Snacks

### **Olives**

Citrus marinated.

1.190 Kr.

### **Nuts**

House nut mix.

1.290 Kr.

### **Crispy potatoes**

House made fries with aioli.

1.790 Kr.

### **Charcuterie**

Mix of three meats  
with pickles and toast.

3.190 Kr.

### **Cheese board**

Mix of three cheeses,  
and toast.

3.190 Kr.

### **Soup and bread**

Soup du jour  
w/homemade bread.

1.990 Kr.

### **Chicken liver mousse**

Blueberry jam, pecans,  
sourdough toast.

2.390 Kr.

### **Radishes and turnips**

Organic radishes and turnips,  
dip made from the leaves.

1.790 Kr.

FLIP FOR MORE

