

Fiskbarinn

3 course tasting menu

-Seared Tuna Loin-
Tuna, black sesame, squash purée,
watercress, sweet chili, roe.

-Spicy Beef Tenderloin-
Marinated tenderloin, baked potato wedges, grilled
asparagus, sweet potato, sesame- chili-soy sauce.

or

-Grilled Salmon-
Toasted barley, broccolini, herb oil, white wine sauce,
trout roe.

- Tiramisu- Ladyfingers, coffee, coffee liqueur,
mascarpone.

9.900 ISK

Wine pairing 4.900 ISK

À La Carte

Starters

Baked Brie 2.690 ISK
Honey, roasted nuts, pickled onions.

Mushrooms & Beer 2.890 ISK
Sunflower seeds, smoked mushrooms, watercress.

Lamb Tartare 2.690 ISK
Capers, sesame oil, mustard seeds, croutons.

Seared Tuna Loin 2.890 ISK
Black sesame, squash purée, watercress, sweet chili, roe.

Lobster Soup 3.290 ISK
Prawns, celery, cream, garlic and parsley oil, bread.

Mains

Grilled Salmon 5.390 ISK
Toasted barley, broccolini, herb oil, white wine sauce.

Roasted Ling Fish 4.990 ISK
Cherry tomatoes, pickled onions, herb sauce, linseeds.

Miso Marinated Cod 4.990 ISK.
Cooked rice, sesame-chili-soy sauce, radish, carrot.

Spicy Beef Tenderloin 6.990 ISK.
Baked potato wedges, sweet potato puree, asparagus, sesame-chili-
soy sauce.

Grilled Lamb Fillet 6.490 ISK.
Baked potato wedges, sweet potato puree, asparagus, red wine sauce.

Baked Mushrooms 4.990 ISK.
Broccolini, potato, chives, soy glazed pumpkin seeds.

Marinated Tofu 4.490 ISK
Baked potato wedges, sweet potato puree, asparagus sesame-chili-soy
sauce.

Desserts

Licorice Chocolate Mousse 2.390 ISK
Raspberries, oats, cherry crumbs, marshmallows.

Tiramisu 2.390 ISK
Ladyfingers, coffee, coffee liqueur, mascarpone.

Fiskbarinn

3 rétta smakkseðill

Snöggsteikt túnfiskslund- Túnfiskur, svört sesamfræ, graskersmauk, vatnakarsi, chilli, hrogn.

-Marineruð nautalund-

Bakaðir kartöflubátar, grillaður aspas, sæt kartafla, sesam-chili-soya sósa

eða

-Grillaður lax-

Brokkólíní, ristað bygg, hvítvínssósa.

-Tiramisú-

Kökufingur (ladyfingers), kaffi, kaffilíkjör, mascarpone ostur.

9.900 kr

. Vínþörun 4.900 kr.

À La Carte

Smærri réttir

Bakaður Brie 2.690 kr.
Hunang, ristaðar hnetur, sýrður laukur.

Sveppir og bjór 2.890 kr.
Bjór, reyktir sveppir, sólblómafræ, ostur, fura.

Lambatartar 2.690 kr.
Kapers, chilli, sinnepsfræ, brauðteningar.

Snöggsteikt túnfiskslund 2.890 kr.
Svört sesamfræ, graskersmauk, vatnakarsi, chilli, hrogn.

Humarsúpa 3.290 kr.
Rækjur, sellerí, rjómi, hvítlauks- og steinselju olía. Focaccia.

Stærri réttir

Grillaður lax 5.390 kr.
Brokkólíní, ristað bygg, hvítvínssósa.

Stökk langa 4.990 kr.
Kirsuberja tómatar, sýrður laukur, kryddjurtakrem, hörfræ.

Miso Marineraður Þorskur 4.990 kr.
Hrísgrjón, sweet chili-soya sósa, radísur, gulrætur.

Marineruð Nautalund 6.990 kr.
Bakaðir kartöflubátar, sæt kartöflumús, aspas, sesam-chili-soya sósa.

Grillað Lamba Fillet 6.490 kr.
Bakaðir kartöflubátar, sæt kartöflumús, aspas, rauðvínssósa.

Bakaðir sveppir 4.990 kr.
Brokkólíní, bakaðir kartöflubátar, sýrður laukur, soja-gljáð graskersfræ.

Marinerað Tofu 4.490 ISK
Bakaðir kartöflubátar, sæt kartafla, aspas, sesam-chili-soya sósa.

Sætt í lokin

Lakkríssúkkulaðimús 2.390 kr.
Hindber, hafrar, kirsuberjakrap, sykarpúði

Tiramisú 2.390 kr.
Kökufingur (ladyfingers), kaffi, kaffilíkjör, mascarpone ostur.