

Laugardaga & sunnudaga milli kl. 11:30-14:00 & lögbundna frídaga
Hópsedlar í boði fyrir stærri hópa í gegnum info@hrossrestaurant.is

Hross

BRUNCH HLAÐBORÐ

Hlaðborð fullt af hrossgæti þar sem allir eiga að geta fundið eitthvað við sitt hæfi og rúmlega það. Heitir réttir, kaldir réttir, súpa, brauð, meðlæti, salöt, eftirréttarhlaðborð, djúsar, uppáhellt kaffi og svart te

4990 á mann

5990 með freyðivínsmímósu

2495 fyrir 6-12 ára

frítt fyrir 6 ára og yngri

Vinsamlegast látið starfsfólk vita af ofnæmum og/eða óþolum

MÍMÓSUR

Piper Heidsieck Essential kampavínsmímósa	2490
Massottina Calmaggiore Prosecco freyðivínsmímósa	1790
Oddbird Blanc de Blancs óáfeng mímósa	1290



SMÆRRI RÉTTIR

Hummus VG	1590
með sýrðum lauk, eldpirpar, ristuðum fræjum & stökkum flögum	
Tómat Bruschetta V	1990
Grillað súrdeigsbrauð með tómtötum, burrata, pestó, salati & rifnum osti	
Antipasti platti	4990
Hentar vel fyrir tvo til þess að deila Hráskinka, tvær tegundir af ostum, fikjusulta, beikon döðlur & stökkt kex	

HNOSS PALA SAMLOKUR

Reyktur lax	2790
Grillað Pala Romana brauð með reyktum laxi, eggjasalati, dill & piparrót	
Bakaðir tómatar VG	2590
Grillað Pala Romana brauð með hummus, grillaðri papriku, bökuðum tómtötum & pestó	
Hráskinka & Mozzarella	2790
Grillað Pala Romana brauð með hráskinku, mozzarella & tómatultu	

MEÐ KAFFINU

Sætir bitar V	690
Makkaróna & tveir sætir bitar að hætti kokkana að hverju sinni	
Brownie V	1190
með rjóma & berjum	
Gulrótarkaka V	1190
með rjómaostakremi	
Crème Brulée V	1990
Madagascar vanillubúðingur með stökkum sykri	
Hafraklatti V	690
með höfrum, trönuberjum & dökku súkkulaði	

TIL HLIÐAR

Súrdeigsbrauð *VG	990
með þeyttu smjöri *VG - ólífuoía & balsamic edik	
Hliðarsalat VG	1290
með ristuðum fræjum & tahini dressingu	

VG - Vegan *VG - hægt að fá vegan V - Grænmetis

Saturdays & Sundays from 11:30-14 & public holidays

Group menus available for larger groups through info@hnoossrestaurant.is

Hnooss

BRUNCH BUFFET

The brunch buffet is filled with all sorts of delicacies catered so that everyone should be able to find something of their liking, and more than that! Hot courses, soup, bread, salads, cold courses, dessert buffet, juices, filter coffee, and black tea.

4990 per person

5990 with sparkling mimosa

2495 for kids 6-12 years old

free for 0-6 years old

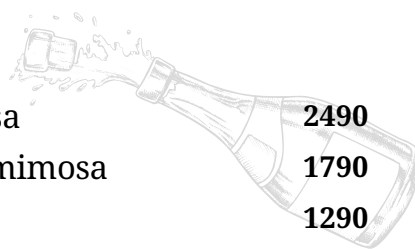
————— Please inform our staff about allergies and/or intolerances —————

MIMOSAS

Piper Heidsieck Essential champagne mimosa **2490**

Massottina Calmaggione Prosecco sparkling mimosa **1790**

Oddbird Blanc de Blancs 0% alcohol mimosa **1290**



SMALLER COURSES

Hummus VG 1590
with pickled onion, chilli, roasted seeds & crispy chips

Tomato Bruschetta V 1990
Grilled sourdough bread with tomatoes, burrata, pesto, salad & shaved cheese

Antipasti Platter 4990
Suitable for two persons to share
Parma ham, two types of cheese, fig jam, bacon dates & crispy crackers

HNOSS PALA SANDWICHES

Smoked Salmon 2790
Grilled Pala Romana bread with smoked salmon, egg salad, dill & horseradish

Baked Tomatoes VG 2590
Grilled Pala Romana bread with hummus, grilled bellpepper, baked tomatoes & pesto

Parmaham & Mozzarella 2790
Grilled Pala Romana bread with parmaham, mozzarella & tomato jam

SWEET

Sweet Bites V 690
Macarone & two chefs choice bites

Brownie V 1190
with whipped cream & berries

Carrot Cake V 1190
with cream cheese frosting

Crème Brulée V 1990
Madagascar vanilla pudding with crispy caramelized sugar

Oatmeal Cookie V 690
with oats, cranberries & dark chocolate

ON THE SIDE

Sourdough Bread *VG 990
with whipped butter
*VG - olive oil & balsamic vinegar

Side Salad VG 1290
with roasted seeds & tahini dressing

VG - Vegan
*VG - Available vegan
V - Vegetarian

Fimmtudaga til laugardaga frá kl. 17-21 & þegar stærri viðburðir eru í húsi
Hópsedlar í boði fyrir stærri hópa í gegnum info@hnossrestaurant.is

Samsett Hnossgæti

Forréttur

Nauta Carpaccio

með klettasalati, balsamic gljóa & Vesturós osti

Aðalréttur

Val á milli: Smjörsteiktrar löngu

með stökku kartöflusmælki, grilluðu rótargrænmeti, seljurótarmauki & dill-vínargrettu

eða Nauta Ribeye

með bernaise sósu, steiktum sveppum & stökku kartöflusmælki

Forréttur & aðalréttur - 8.590

Eftirréttur

Heit súkkulaðikaka

með vanilluís & ferskum berjum

Þriggja rétta - 10.990

S M Æ R R I

Sjávarréttarbaka 3790
með hörpuskel, rækjum & leturhumar í
Hollandaise-sósu

Nauta Carpaccio 3490
með klettasalati, balsamic gljóa & Vesturós osti

Rækjukokteill 3290
Rækjur frá Ísafjarðardjúpi með kokteilsósu,
grænum eplum, sýrðu selleri & súrdeigsbrauði

Hunangsbakaður Gullostur V 2990
með stökkum flögum & ristudum fræjum

HNOSS hummus VG 2590
með sýrðum lauk, sýrðum eld pipar, ristudum
fræjum & stökkum flögum

Tómat & Burrata Bruschetta V 2990
Ristað súrdeigsbrauð með tómotum, burrata,
basil pestói, stökku salati & Vesturós osti

S Æ T T

Omnom súkkulaðimús VG 2590
súkkulaðimús með sykruðum heslihnetum,
ferskum berjum & hindberjasorbet

Heit súkkulaðikaka V 2590
með vanilluís & ferskum berjum

Crème brulée V 2590
Madagascar vanillubúdingur með stökkum
sykri

S T Æ R R I *

Pönnusteikt langa 5290
með stökku kartöflusmælki, grilluðu rótargrænmeti, seljurótarmauki & dill-vínargrettu

Nauta Ribeye 6990
með bernaise sósu, steiktum sveppum & stökku kartöflusmælki

Confit Andalæri 5990
með sætkartöflumauki, grænum aspás, steiktum sveppum & trönuberjasósu

HNOSS fiskisúpa *VG 5290
Sterk-krydduð kókos-karrysúpa með vetrargrænmeti & löngu -
Borin fram með súrdeigsbrauði & smjöri
*VG - hægt að fá vegan

Djúpsteiktir blómkálsvængir VG 4990
með seljurótarmauki, hvítbaunum & dill-vínargrettu

HNOSS salat *VG 4990
Matarmikið salat
Val um: rífið andakjöt eða blómkálsvængi *VG

*yngrir en 12 ára geta fengið hálfá stærri rétti á hálfvirði

M E Ð L Æ T I

Súrdeigsbrauð *VG 990
með þeyttu íslensku smjöri
*VG - hægt að fá vegan: ólífuoía & balsamic edik

Hliðarsalat VG 1290
með ristudum fræjum & tahini-hvítlauks dressingu

Djúpsteikt smælki VG 990
með hvítlaukkssósu

VG - Vegan V - Grænmetis

Vinsamlegast látið starfsfólk vita af ofnæmum og/eða óþolum

Thursday through Saturday from 17-21 & during larger events in house
 Group menus available for larger groups through info@hnoossrestaurant.is

Hnoosgæti Set Menu

Starter

Beef Carpaccio

with rucola, balsamic glaze & Vesturós cheese

Main Course

Choice between: Pan Fried Ling

with crispy small potatoes, grilled root vegetables, celery-root purée & dill-vinaigrette

or Beef Ribeye

with bernaise sauce, pan fried mushrooms & crispy small potatoes

Starter & Main Course - 8.590

Dessert

Warm Chocolate Cake

with vanilla ice cream & fresh berries

Three Course - 10.990

SMALLER		BIGGER *	
Seafood Vol au Vent	3790	Pan Fried Ling	5290
with scallop, langoustine & prawn in Hollandaise sauce		in butter with crispy small potatoes, grilled root vegetables, celery-root purée & dill-vinaigrette	
Beef Carpaccio	3490	Beef Ribeye	6990
with rucola, balsamic glaze & Vesturós cheese		with bernaise sauce, pan fried mushrooms & crispy small potatoes	
Prawn Cocktail	3290	Confit Duck Leg	5990
Prawns from Ísafjarðardjúp, cocktail sauce, green apples & pickled celery - Served with sourdough bread		with mashed sweet potatoes, asparagus, pan fried mushrooms & cranberry sauce	
Honey Baked Gull Cheese V	2990	HNOSS Fish Soup *VG	5290
with crispy chips & roasted seeds		Spicy coconut-curry soup with winter vegetables & ling - Served with sourdough bread & butter *VG - Available vegan	
HNOSS Hummus VG	2590	Deep Fried Cauliflower Wings VG	4990
with roasted seeds, pickled onion, pickled chili & crispy chips		with cannellini beans, celery-root purée & dill-vinaigrette	
Tomato & Burrata Bruschetta V	2990	HNOSS salat *VG	4990
Toasted sourdough bread with tomatoes, burrata, basil pesto, crispy salad & Vesturós cheese		Fresh daily salad mix with various ingredients Choose: duck rillet or vegetable pakora VG	

VG - Vegan V - Vegetarian

*12 years or younger can get half portion half price

SWEET

Omnom Chocolate Mousse VG	2590
Chocolate mousse with candied hazelnuts, fresh berries & raspberry sorbet	
Warm Chocolate Cake V	2590
with vanilla ice cream & fresh berries	
Crème brûlée V	2590
Madagascar vanilla pudding with crispy caramelised sugar	

ON THE SIDE

Sourdough Bread *VG	990
with whipped Icelandic butter *VG - available vegan: olive oil & balsamic vinegar	
Side Salad VG	1290
with roasted seeds & tahini-garlic dressing	
Deep Fried Small Potatoes VG	990
with garlic sauce	

Please inform our staff about allergies and/or intolerances

Alla virka daga frá 11:30-14:00
Hópsedlar í boði fyrir stærri hópa í gegnum info@hnossrestaurant.is

Hnoss

SMÆRRI

HNOSS Hummus VG 1590

með sýrðum lauk, eldippar, ristudum
fræjum & stökkum flögum

Tómat Bruschetta V 1990

Grillað súrdeigsbrauð með tómötum,
burrata, pestó, salati & rifnum osti

Antipasti platti 4990

Hentar vel fyrir tvo til þess að deila
Hráskinka, tvær tegundir af ostum,
fíkjusulta, beikon döðlur & stökkt kex

HNOSS PALA SAMLOKUR

Reyktur lax 2790

Grillað Pala Romana brauð með
reyktum laxi, eggjasalati, dill &
piparrót

Bakaðir tómatar VG 2590

Grillað Pala Romana brauð með
hummus, grillaðri papriku, bókuðum
tómötum & pestó

Hráskinka & Mozzarella 2790

Grillað Pala Romana brauð með
hráskinku, mozzarella & tómatsultu

MEÐ KAFFINU

Gulrótarkaka V 1190

með rjómaostakremi

Brownie V 1190

með rjóma & berjum

Crème Brulée V 1990

Madagascar vanillubúðingur með
stökkum sykri

Sætir bitar V 690

Makkaróna & tveir sætir bitar að hætti
kokkana að hverju sinni

STÆRRI*

HNOSS fiskisúpa 3890

Sterk-krydduð tómatlöguð súpa með
vetrargrænmeti & fisk dagsins - Borin
fram með súrdeigsbrauði & smjöri

Fiskur dagsins 3590

Vinsamlegast spyrjið þjóninn ykkar

Confit andalæri 4490

með sætkartöflumauki, grænum
aspas, steiktum sveppum &
trönuberjasósu

HNOSS salat V 3590

Klettasalat með sykruðum valhnetum,
bókuðum rauðrófum & geitaosti*
*bæta við andarillet - 590

Nautaborgari 3890

140 gr úrvals nautakjöt, ostur, salat,
tómatar & lauksulta
Borinn fram með frönskum kartöflum
& eldippar-majónesi

Kjúklingasnitzel 3990

með gratíneruðu pasta & fersku salati

HNOSS tómatsúpa *VG 2990

Sterk-krydduð tómatlöguð súpa með
vetrargrænmeti - Borin fram með
súrdeigsbrauði & smjöri eða:
VG - ólífuoiliu

*12 ára og yngri geta fengið hálfu
skammta af stærri réttum á hálfvirði

MEÐLÆTI

Súrdeigsbrauð *VG 990

með þeyttu smjöri
*VG - ólífuoila & balsamic edik

Hliðarsalat VG 1290

með stökkum fræjum & tahini
dressingu

VG - Vegan *VG - hægt að fá vegan V - Grænmetis

Vinsamlegast látið starfsfólk vita af ofnæmum og/eða óþolum

All weekdays from 11:30-14:00
Group menus available for larger groups through info@hnoossrestaurant.is

Hnooss

SMALLER

- HNOSS Hummus VG** 1590
with pickled onion, chilli, roasted seeds & crispy chips
- Tomato Bruschetta V** 1990
Grilled sourdough bread with tomatoes, burrata, pesto, salad & shaved cheese
- Antipasti Platter** 4990
Suitable for two persons to share
Parma ham, two types of cheese, fig jam, bacon dates & crispy crackers

HNOSS PALA SANDWICHES

- Smoked Salmon** 2790
Grilled Pala Romana bread with smoked salmon, egg salad, dill & horseradish
- Baked Tomatoes VG** 2590
Grilled Pala Romana bread with hummus, grilled bellpepper, baked tomatoes & pesto
- Parmaham & Mozzarella** 2790
Grilled Pala Romana bread with parmaham, mozzarella & tomato jam

WITH YOUR COFFEE

- Carrot Cake V** 1190
with cream cheese frosting
- Brownie V** 1190
with whipped cream & berries
- Crème Brulée V** 1990
Madagascar vanilla pudding with crispy caramelized sugar
- Sweet Bites V** 690
Macarone & two chefs choice bites

BIGGER*

- HNOSS Fish Soup** 3890
Spicy tomato based soup with root vegetables & fish of the day - Served with sourdough bread & butter
- Fish of the Day** 3590
Please ask your waiter
- Duck Confit** 4490
with mashed sweet potatoes, asparagus, pan fried mushrooms & cranberry sauce
- HNOSS Salad V** 3590
Rucola salad with sugared walnuts, baked beetroots & goat cheese*
*add duck rillet - 590
- Beef Burger** 3890
140 gr beef burger, cheese, salad, tomatoes & onion jam
Served with french fries & chili-mayo
- Chicken Schnitzel** 3990
with gratinated pasta & fresh salad
- HNOSS Tomato Soup *VG** 2990
Spicy tomato soup with root vegetables - Served with sourdough bread & butter or:
VG - olive oil
*12 years old or younger can get half a portion for half the price

ON THE SIDE

- Sourdough Bread *VG** 990
with whipped butter
*VG - olive oil & balsamic vinegar
- Side Salad VG** 1290
with roasted seeds & tahini dressing

VG - Vegan
*VG - Available vegan
V - Vegetarian

— Please inform our staff about allergies and/or intolerances —