

FRÚ
Nielsen

EATERY & DRINKS

- anno 1944 -

ÚR ELDHÚSINU
FROM THE KITCHEN

Hvernig skal panta

Pantið með því að skanna QR-kóðann
á borðinu eða í afgreiðslunni.



How to order

*To order, scan the QR-code on your
table or go to the counter.*

ELDHÚSIÐ

SÚPA OG BRAUÐ ^(V)2.490,- kr

SOUP AND BREAD

Tælensk karrý súpa - *Tai curry soup*

Með grænmeti, kókos, grænu karrý & eldpirar - meðal sterk

With vegetbles, coconut, green curry & chili - medium spicy

2.990,- kr

Með grilluðum rækjum.
With added prawns.

SALAT EÐA POKE SKÁLAR3.290,- kr

SALAD OR POKE BOWLS

Risarækjur & mango - *Prawns & mango*

Grillaðar risarækjur með ferskjum, lárperu, vorlauk, gúrku, kóriander, radísum & mangó dressingu.

Grilled prawns with peach, avocado, spring onion, cucumber, cilantro, radish & mango dressing.

Lax/túnfiskur & teriaki - *Salmon/tuna & teriyaki*

Veldu lax eða túnfisk með edamame baunum, gúrku, lárperu, súrsuðum lauk, mangó, wakame, vorlauki, sesamfræjum, wasabi baunum & sesam soya.

Choose salmon or tuna with edamame, cucumber, avocado, pickled onion, mango, wakame, spring onion, sesame seeds, wasabi beans & sesame soya.

Kjúklingur & eldpirar - *Chicken & chili*

Marineruð kjúklingalæri með tómatsalsa, rauðkáli, lárperu, papriku, súrsuðum lauk, sætum kartöflum, sterkum kasjúhnetum & kimchi majónesi.

Marinated chicken thighs with Pico de Gallo, red cabbage, avocado, bell pepper, pickled onion, sweet potato, spicy cashews & kimchi mayo.

Veldu salat eða hrísgrjón

Choose salad or rice

Gerðu réttina Vegan með oumph ^(V)

Make the meals Vegan with oumph ^(V)



ELDHÚSIÐ

SAMLOKUR SANDWICHES

Túnfiskur - Tuna 2.490,- kr

Túnfisksalat með grænu pestó, tómatsalsa, lárperu & klettsalati. Þú getur bætt við eldþiparsósu.
Tuna salad with green pesto, Pico de Gallo, avocado & rucola. You can add hot sauce.

Nautakjöt - Roast Beef 2.890,- kr

Nautabynnur með salati, súrsuðu rauðkáli, súrum gúrkum, sultuðum & steiktum lauk & piparrótar sósa.
Roast beef with salad, pickled red cabbage, pickles, sweet & fried onion & horseradish sauce.

Kjúklingur - Chicken 2.690,- kr

Marineruð kjúklingalæri með grænu pestó, klettsalati, grilluðum ferskjum, tómötum, ferskum mozzarella, eldþipar majónesi & balsamik gljáa.
Marinated chicken thighs with green pesto, rucola, grilled peach, tomato, fresh mozzarella, chili mayo & balsamic glaze.

Burrata 2.390,- kr

Burrata ostur með rauðu pestó, klettsalati, tómötum, aioli, furuhnetum, jarðsveppa & eldþiparhunangi.
Burrata with red pesto, rucola, tomatoes, aioli, pine nuts & truffle chili honey.

2.890,- kr Með hráskinku.
With parma ham.

Gerðu réttinn Vegan
Make the meal Vegan



Ertu með óþol eða fæðuofnæmi? Vinsamlegast látið þjóna okkar vita.
Do you have food allergies or intolerance? Please let our waiters know about it.



ÚT Í HEIM

MJÚKAR TAKKÓ - 3 stk. 3.890,- KR
SOFT TACOS - 3 pc.

Gerðu réttina Vegan með oumph

Make the meals Vegan with oumph

Kjúklingalæri - Chicken thighs
Marineruð kjúklingalæri með tómatsalsa, salati, gúrku, lárperumauki, rifnum osti & maísflögum.
Marinated chicken thighs with Pico de Gallo, salad, cucumber, guacamole, mozzarella & nachos.

Risarækjur - Prawns
Grillaðar risarækjur með mangósalsa, elpipar, salati, súrsuðu rauðkáli, kóriander, wasabi baunum & jarðsveppa majónesi.
Grilled prawns with mango salsa, chili, salad, pickled red cabbage, cilantro, wasabi beans & truffle mayo.

Andalæri - Duck rillet
Rifin andalæri með hrásalati, súrsuðum lauk, vorlauk, kóriander & kimchi majónesi.
Duck rillet with coleslaw, pickled onion, cilantro & kimchi mayonnaise.

NACHOS 2.890, - kr

Gerðu réttinn Vegan Make the meal Vegan

Nachos Frú Nielsen
Hlaðið nachos með lárperumauki, tómatsalsa, sýrðum rjóma, jalapeno, ostasösu og rifnum mozzarella.
Loaded nachos with guacamole, Pico de Gallo, sour cream, jalapeños, cheese sauce and mozzarella.

3.590,- kr Með kjúkling, nautahakki eða oumph.
With chicken, ground beef or oumph.



FERSKT, GOTT

FERSKIR SAFAR [Ⓥ] 1.690,- kr
FRESH JUICE

SKVÍSA

Jarðaber, mangó og epli.
Strawberries, mango and apple.

PÆJA

Jarðaber, bláber, hindber og epli.
Strawberries, blueberries, raspberries and apple.

BEIB

Mangó, mynta, sítróna og epli.
Mango, fresh mint, lemon and apple.

GELLA

Mangó, spínat, engifer og epli.
Mango, spinach, ginger and apple.

FERSK BOOST 1.690,- kr
FRESH BOOSTS

HEIMASÆTAN

Jarðaber, banani og vanillumjólk.
Strawberries, banana and vanilla milk.

Hægt að skipta út fyrir
möndlu- eða haframjólk



Possible to change to
almond or oat milk



PIPARJÚNKAN

Mangó, döðlur, banani,
möndlumjólk og vanilluskýr.
Mango, dates, banana, almond milk
& vanilla skyr.

SNÓTIN

Jarðaber, banani, hindber,
hnetusmjör og vanilluskýr.
Strawberries, banana, raspberries,
peanut butter & vanilla skyr.

FRÚIN

Espresso og vanillumjólk.
Espresso and vanilla milk.

FRÖKEN

Biscoff og vanillumjólk.
Biscoff and vanilla milk.



& SVALANDI

ACAI SKÁLAR  2.290,- kr
ACAI BOWLS

Allar skálar eru bornar fram með granóla

All bowls are topped with granola

Veldu 4 hráefni á þína skál:
Choose 4 toppings on your bowl:

Auka tegund 300,- kr

Extra topping 300,- kr

jarðaber/strawberry – bláber/blueberry
banani/banana – mangó/mango – dökkur/dates

hnetusmjör/peanut butter – möndlusmjör/almond butter – nutella
súkkulaðisósa/chocolate topping – karamellu sósa/caramel topping

súkkulaði/chocolate – dökkt súkkulaði/dark chocolate – hvítt súkkulaði/
white chocolate – vegan súkkulaði/vegan chocolate – kókos/coconut flakes
bischoff kurl/bischoff crumble



BARNAMATSEÐILL CHILDREN'S MENU

Gildir fyrir 10 ára og yngri

For children aged 10 years and under

Ferskur safi 1.390,- kr
Fresh juice

Lítill SKVÍSA - Jarðaber, mangó og epli.
Small SKVÍSA - Strawberries, mango and apple.

Ferskt boost 1.390,- kr
Fresh boost

Lítill HEIMASÆTA - Jarðaber, banani og vanillumjólk.
Small HEIMASÆTA - Strawberries, banana and vanilla milk.

Mjúk Barna Takkó 1.690,- kr
Kids' Soft Tacos

Veldu kjúkling eða nautahakk með káli, gúrku, salsasósu & sýrðum rjóma.
Choose chicken or ground beef with lettuce, cucumber, salsa and sour cream.

Barna Samloka 1.690,- kr
Kids' Sandwich

Kjúklingur, kál, gúrka og majónes.
Chicken, salad, cucumber and mayonese.





FRÚIN BIÐUR
AÐ HEILSA