

HAV TA SKA
Á HASTA SKA
GAMLI
TUSSAFISKUR
TÚ ERT SKAPTI
AVEINUM GUÐI
SUM HEVÐI SKIL
FYRI VAKURLEÍKA
OG GÓÐUM MATI
Á VÆL GAGNIST
AT TÚ ERT TIL
VÓNANDI
SÍGGJAST VÍT
Á ONKRARI
AÐRARI MYND



BRELLBITAR Snacks

Broyskin toskaskræða við urtakremi

Crispy cod skin with herb crème

45,-

Sílarogn við eplapannukóku

Trout roe with potato pancake

55,-

Kræklingur

Blue mussels

55,-

Hummari við bloody mary-sós

Langoustine with Bloody Mary sauce

65,-

=====

Murrikult

====

Burðardyggur GASTRO unika GOLD kaviarur úr styrjuslagi, sum stavar frá Osietra- og Baeristyrju úr Belgia við leskiligum NEFT vodka úr eysturriksku Alpufjöllunum Sustainable GASTRO unika GOLD Caviar from a hybrid of Osietra and Baerii sturgeon from Belgium served with a sipworthy NEFT Vodka from the Austrian Alps

245



MATSKRÁ

Menu

IKKI ROKSA

Nearly ashore

=====

595,-

broyskin toskaskræða crispy
codfish skin

-
igulker sea urchin

arktisk rækja greenlandic
shrimp

-
lodna viðtartarsós capelin with
tartar sauce

kræklingur blue mussels

-
jomfrúhummari langoustine
arktiskur snjókrabbi
greenlandic snowcrab

-
steinbitakebab wolf fish kebab
chimichurri og baba ganoush
chimichurri and baba ganoush
drylur

-
istviflis viðkaffi og sukurtara
ice-cream sandwich with coffee
and kelp



VÍT FARÁ TIL STROKS Á ROKS

Totally on the Roks

=====

895,-

broyskin toskaskræða crispy
codfish skin

-

arktisk rækja greenlandic
shrimp
igulker sea urchin
kongafiskur cured ocean perch

-

lodna við tartarsós capelin with tartar sauce
kræklingur bluemussel
øðusúlt horse mussel rillette

-

jomfrúhummari langoustine
arktiskur snjókrabbi
greenlandic snowcrab

-

niðursjóðað sílarogn cured
trout roe

-

steinbitakebab wolf fish
kebab
chimichurri og baba ganoush
chimichurri and baba ganoush
drylur

-

ístviflis viðkaffi og
sukurtara ice-cream sandwich
with coffee and kelp

sjokoláta chocolates



MURRIKRUTT

afturvið?

245,-