

## KOKTEILAR

## VORSINS BLÓM – BASIL GIMLET

Gin, Límóna, Basil

2.700

## ÓTRÚLEGUR – BITTER PEEL

Bourbon, Antica Formula  
Vermouth, Súkkulaði-bitter

2.700

## RAUÐIR SKÓR – RUM NEGRONI

Ron Zacapa Rum, Campari,  
Antica Formula Vermouth

2.700

ENGUM ÖÐRUM LÍK –  
MEZCAL JALAPEÑO MARGARITA

Mezcal, Jalapeño-siróp, Límóna

2.900

## GULLNIR LOKKAR – BEES KNEES

Gin, Hunang, Sítróna

2.700

## SIFFON KJÓLL – RHUBARB MARTINI

Vodka, Rabarbaralíkjör, Maraschino

2.900

## TJARNARBAKKINN – GIN FIZZ

Gin, Rjómi, Eggjahvítur

2.900

## BRÚNN SUMARJAKKI – ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, Kaffilíkjör

2.900

## HLJÓMSKÁLINN – RASPBERRY MARTINI

Brennivín, Hindberjasiróp, Eggjahvítur, Lakkrís

2.900

## YFIRLÆTI – NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Antica Formula Vermouth, Freyðivín

2.700

## FRÖKEN REYKJAVÍK MULE

Vodka, Lime, Minta, Engifer bjór

2.700

## HERRA REYKJAVÍK – CUBAN HIGHBALL

Ron Zacapa Rum, Límóna, Freyðivín

3.700

## SPRITZ

## APEROL SPRITZ

2.400

## LIMONCELLO SPRITZ

með Ylliblóma Tonic

2.400

## COINTREAU SPRITZ

með Bitter Sítrónu

2.400

## KONÍAK SPRITZ

með Kirsuberja Tonic

2.600

## BJÓR Á DÆLU

## GULL / GULL LITE

Lager 5,0%

1.300

## TUBORG CLASSIC

Vienna Brown Lager 4,6%

1.300

## ÁRSTÍÐARBUNDINN BJÓR

Spurðu þjóninn

Fröken Reykjavík er með yfir  
**150 tegundir** af léttvíni á vínlistaFrábært úrval af **freyði- og kampavíni**  
af ýmsum stærðum og gerðumDrykkjarlistinn á Fröken Reykjavík  
er að finna í spjaldtölvunniFáðu ráðleggingar um vínin  
hjá vínþjóninum okkar

## FRÖKEN REYKJAVÍK MEZE L G

Tilvalið að deila

Grillað flatbrauð | Stökkt ostakex með fræum | Reykt skyr með kryddaðri oliu  
Hummus með bökuðum hvítlauk | Geitaostakrem með hunangi

3.200

## FORRÉTTIR

## HÖRPUSKEL S L H

Epli, silungahrogn,  
greni vinaigrette, heslihnetur

2.950

## TAÐREYKTUR LAX H

Sýrðar agúrkur, dill, maltaðar hnetur

2.600

## HREINDÝR

Sveppir, ponzu, perlulaukur

3.500

## LAMBATARTAR

Skessujurt, jarðskokkar, þurrkuð  
eggjarauða, sýrður laukur, sinnepsfræ

3.100

## RAUÐRÓFA V H

Perur, valhnetur, piparrót

2.750

JÓLAVEISLA AÐ  
HÆTTI FRÖKEN REYKJAVÍK3 forréttir til að deila  
Taðreyktur lax | Hreindýr | HörpuskelNautalund með jólasalati, laukmaki  
og soðgjáa með sólberjumMöndlu  
parfait

12.500 | MEÐ VÍNPÖRUN 22.500 | AÐEINS FYRIR ALLT BORDIÐ

## HLIÐARRÉTTIR

STEIKTIR V  
OSTRUSVEPPIR

Chimichurri

1.400

DJÚPSTEIKTIR V  
JARÐSKOKKAR

Blóðbergssalt

1.400

## GRILLAÐUR MAÍS L

Smjörsoða,  
súrdeigsbrauð

1.400

## BROKKOLINI V L

Parmesan,  
furuhnetur

1.400

## AÐALRÉTTIR

## SÓLKOLI L

Seljurót, kapers,  
Dashi Beurre Blanc

4.350

SMJÖRSTEIKTUR L  
ÞORSKHNAKKIKartöflur, toppkál,  
blaðlaukur, blóðberg

4.350

## KÁLFA RIBEYE L

Reyktar kartöflur, kremaður fennell,  
nautagljái með svörtum hvítlauk

6.250

## NAUTALUND L

Jólasalat, laukmæk, rauðkál,  
soðgjái með sólberjum

6.890

LAMBAFILET OG L G  
LAMBASKANKISvartrot elduð í andarfitu,  
jurtasmjör, ponzu-lambagljái

6.890

## CONFIT BLAÐLAUKUR V

Grillað hjartasalat, sýrður laukur, epli,  
vegan hrogn, kryddjurtasósa

4.290

## EFTIRRÉTTIR

L G H  
OMNOM SÚKKULAÐISúkkulaðimús, skyrfroða,  
kerfil-granita

2.300

H  
MÖNDLU PARFAITMöndlukaka, hvítsúkkulaði  
parfait, mandarínur

2.100

V G  
EPLASORBETEpli, kókos og yuzu-mús,  
stökkur mulningur

2.100

COCKTAILS

BASIL GIMLET

Gin, Lime, Basil

2.700

BITTER PEEL

Bourbon, Antica Formula  
Vermouth, Chocolate Bitter

2.700

RUM NEGRONI

Ron Zacapa Rum, Campari,  
Antica Formula Vermouth

2.700

MEZCAL JALAPEÑO MARGARITA

Mezcal, Jalapeño Syrup, Lime

2.900

BEEES KNEES

Gin, Honey, Lemon

2.700

RHUBARB MARTINI

Vodka, Rhubarb Liqueur, Maraschino

2.900

GIN FIZZ

Gin, Cream, Egg White

2.900

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Cream

2.900

RASPBERRY MARTINI

Brennivín, Raspberry Syrup, Lime, Egg White, Liqueurice

2.900

NEGRONI SBAGLIATO

Campari, Antica Formula Vermouth, Prosecco

2.700

FRÖKEN REYKJAVÍK MULE

Vodka, Lime, Mint, Ginger Beer

2.700

MR. REYKJAVÍK CUBAN HIGHBALL

Ron Zacapa Rum, Lime, Prosecco

3.700

SPRITZ

APEROL SPRITZ

2.400

LIMONCELLO SPRITZ

with Elderflower Tonic

2.400

COINTREAU SPRITZ

with Bitter Lemon

2.400

COGNAC SPRITZ

with Cherry Blossom Tonic

2.600

BEER ON DRAFT

GULL / GULL LITE

Lager 5,0%

1.300

TUBORG CLASSIC

Vienna Brown Lager 4,6%

1.300

SEASONAL DRAFT

Ask the waiter

Fröken Reykjavík has over **150 types**  
of wine in the wine room

—

Wide range of **sparkling wine**  
**and champagne** in all sizes

—

You can find the drink list at  
Fröken Reykjavík in the tablet

—

Ask our sommelier about  
our wine selection



FRÖKEN REYKJAVÍK MEZE <sup>L G</sup>

*Perfect for sharing*

Grilled flatbread | Cheese and seeds cracker | Smoked skyr with angelica oil  
Hummus with baked garlic | Goat cheese spread with honey

3.200

STARTERS

SCALLOPS <sup>S L N</sup>

Apples, trout caviar,  
spruce vinaigrette, hazelnuts

2.950

SMOKED SALMON <sup>N</sup>

Pickled cucumber, dill, malted nuts

2.600

REINDEER

Mushrooms, ponzu, pearl onion

3.500

LAMB TARTAR

Herb crème, sunchokes, dried egg yolk,  
pickled onion & mustard seeds

3.100

BEETROOT <sup>V N</sup>

Pears, walnuts, horseradish

2.750

FRÖKEN REYKJAVÍK  
CHRISTMAS FEAST <sup>L N S</sup>

3 starters for sharing  
Smoked salmon | Reindeer | Scallops

Beef tenderloin with endives, caramelized  
onion and demi-glace with black currant

Almond  
parfait

12.500 | WITH WINE PAIRING 22.500 | FOR THE WHOLE TABLE

SIDE DISHES

FRIED OYSTER  
MUSHROOMS <sup>V</sup>

Chimichurri

1.400

DEEP FRIED  
SUNCHOKES <sup>V</sup>

Arctic thyme salt

1.400

GRILLED CORN <sup>L</sup>

Butter sauce,  
sourdough bread

1.400

BROKKOLINI <sup>V L</sup>

Parmesan,  
pine nuts

1.400

MAIN

LEMON SOLE <sup>L</sup>

Celeriac, capers,  
Dashi Beurre Blanc

4.350

PAN FRIED <sup>L</sup>  
COD

Potatoes, roasted cabbage,  
leek, thyme

4.350

CALF RIBEYE <sup>L</sup>

Smoked potatoes, fennel, black  
garlic infused beef sauce

6.250

BEEF TENDERLOIN <sup>L</sup>

Endives, caramelized onion, red cabbage,  
demi-glace with black currant

6.890

LAMB FILET & <sup>L G</sup>  
LAMB SHANKS

Salsify cooked in duck fat, caramelized  
rutabaga, ponzu glaze

6.890

CONFIT LEEKS <sup>V</sup>

Grilled baby gem, apple, pickled  
onions, vegan roe, herb emulsion

4.290

DESSERTS

<sup>L G N</sup>  
OMNOM CHOCOLATE

Whipped ganache, skyr,  
chervil & lemon granita

2.300

<sup>N</sup>

ALMOND PARFAIT

Almond cake, white  
chocolate parfait, mandarin

2.100

<sup>V G</sup>

APPLE SORBET

Apple compote, crumble,  
coconut mousse with yuzu

2.100



*Fröken Reykjavík*  
KITCHEN · BAR