






# GRAND BRASSERIE









## MENU

### STARTERS

- Soup of the day** – please ask your waiter 1.950 kr.
-   **Tomato Salad** - cherry tomatoes, avocado, red onion, olives, 2.400 kr.  
vegan pesto, mixed nuts, balsamic, basil oil
-   **Angelica- and Anise Cured Arctic Char** – Icelandic rye bread, mustard sauce, trout roe  2.850 kr.
- Cured lamb** – pickled vegetables, bilberry dressing 2.900 kr.



### COMFORT FOOD

-   **Deep Fried Camembert** 2.400 kr.
-   **Duck Salad** – pears, cashews, sesam vinaigrette 2.700 kr.
-  **Classic Club Sandwich** – french fries 3.500 kr.
-   **Grand Burger** – stonebaked sour dough bread, brie, bacon, horse radish dressing, fries 3.800 kr.
-  **Deep Fried Plaice** – homemade remoulade, salat, french fries 3.900 kr.



shellfish vegan laktose gluten nuts











Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

Food and allergies and intolerance. Please speak to our staff about the ingredients in your meal. Thank you.

# GRAND BRASSERIE







## MENU

### MAIN COURSES

- Catch of the Day** – please ask your waiter 3.900 kr.
-   **Mixed Beans in Pastry** - barley, pumpkin purée, pumpkin seeds, salat, cumin sauce 3.950 kr.
-  **Butter Fried Cod Fillet** – cauliflower purée, deep fried cauliflower, fried broccolini, fingerling potatoes, Beurre Blanc 5.200 kr.
-   **Boneless Chicken Thighs Úlla la** – mashed potatoes, celeriac, rosemary sauce  5.200 kr.
-   **Grilled Beef Tenderloin** – sauce Bearnaise, portobello mushroom, potato wedges 7.300 kr.



### DESSERTS

-   **Lava Cake** – vanilla ice cream, Icelandic strawberries 2.600 kr.
-  **White chocolate- and passionfruit mousse** – mango sorbet 2.400 kr.
-  **Coconut Creme Brulée** – rhubarb sorbet 2.400 kr.
-  **Pavlova** - mixed berries 2.600 kr.
-  **Vegan Pavlova** - mixed berries 2.600 kr.



shellfish vegan laktose gluten nuts








Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

Food and allergies and intolerance. Please speak to our staff about the ingredients in your meal. Thank you.

# GRAND BRASSERIE









## MATSEÐILL

### FORRÉTTIR

- Súpa dagsins** – vinsamlegast spyrjið þjóninn 1.950 kr.
-   **Tómatsalat** - smátómatar, lárpera, rauðlaukur, ólífur, vegan pestó, blandaðar hnetur, balsamik, basil olía 2.400 kr.
-   **Hvannar- og anísgrafin bleikja** – heimabakað rúgbrauð, sinnepsósósa, bleikjuhrogn  2.850 kr.
- Grafið lamb** – piklað grænmeti, aðalbláberjasósa 2.900 kr.



### LÉTTIR RÉTTIR

-   **Djúpsteiktur camembert** 2.400 kr.
-   **Andasalat** – perur, cashew hnetur, sesam vinaigrette 2.700 kr.
-  **Klassísk klúbbsamloka** – franskar kartöflur 3.500 kr.
-   **Grand Hamborgari** – steinbakað súrdeigsbrauð, brie, beikon, piparrótarsósa, franskar kartöflur 3.800 kr.
-  **Djúpsteikt rauðspretta** – heimalagað remúlaði, salat, franskar kartöflur 3.900 kr.











Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælnanna. Takk fyrir.

# GRAND BRASSERIE







## MATSEÐILL

### AÐALRÉTTIR

- Fiskur dagsins** – vinsamlegast spyrjið þjóninn 3.900 kr.
-   **Innbakað baunasalat** – bygg, graskersm auk, graskersfræ, blaðsalat, broddkúmensósa 3.950 kr.
-  **Smjörsteiktur þorskhnakki** – blómkálsmauk, djúpteikt blómkál, steikt brokkolíni, kartöflumælki, Beurre Blanc 5.200 kr.
-   **Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la** – kartöflumús, sellerírót  5.200 kr.
-   **Grilluð nautalund** – Bearnaise sósa, portobello sveppur, kartöflubátar 7.300 kr.



### EFTIRRÉTTIR

-   **Hraunkaka** – vanilluís, íslensk jarðaber 2.600 kr.
-  **Hvítsúkkulaði- og ástríðuávaxtamousse** – mangó sorbet 2.400 kr.
-  **Kókos creme brulée** – rabarbara sorbet 2.400 kr.
-  **Pavlova** – blönduð ber 2.600 kr.
-  **Vegan Pavlova** – blönduð ber 2.600 kr.



Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælna. Takk fyrir.