GRAND
BRASSERIE

DINNER MENU

STARTERS

Soup of the day – please ask your waiter	1.950 kr.
Shellfish Soup – shrimp, curry, lime, coconut, cilantro	3.100 kr.
Yellow Beet Carpaccio – cucumber, apple, herbs, sunflower seeds, crispy salsify	2.400 kr.
Angelica- and Anise Cured Arctic Char – Icelandic rye bread, mustard sauce, trout roe	2.850 kr.
Raw Marinated Scallop – yuzu, lime, apple, cucumber, cilantro, mint, creme fraiche	3.300 kr.
Reindeer terrine – red onion jam, red beets, lingonberry sauce	2.950 kr.
Cured Goose – yellow beets, sesame crackers, pickled onion, bilberry sauce	3.300 kr.

COMFORT FOOD

Deep Fried Camembert – lingonberry sauce	2.400 kr.
Duck Salad – pear, pickled cucumber, cashews, sesame 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 Cod Orly – Tartar sauce, 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 aboutthe ingredients in your meal. Thank you.

GRAND
BRASSERIE

DINNER MENU

MAIN COURSES

Catch of the Day – please ask your waiter	3.900 kr.
Beans and Barley in Puff Pastry – tomato sauce, pesto, fennel	3.950 kr.
Beetroot Wellington – barley, tomatoes, root vegetables, salad, Úlla la sauce	4.600 kr.
Traditional Icelandic Fish Stew – deep fried leek, Icelandic rye bread, sauce Bearnaise	4.100 kr.
Fried Baccala – barley, tomatoes, olives, pinenuts ruccola pesto	4.900 kr.
Grilled Arctic Char – apple, cucumber, dill, small potatoes, white wine sauce	5.100 kr.
Butter Fried Ling – potato mash, fennel salad, herb sauce	4.600 kr.
Boneless Chicken Thighs Úlla la – mashed potatoes, celeriac, rosemary sauce	5.200 kr.
Duck Breast – truffle potatoes, crispy salsify, glaced carrot, plum sauce	5.700 kr.
Grilled Veal Ribeye – crispy potato wedges, zucchini, wild mushroom sauce	6.200 kr.
Grilled Lamb Tenderloin – herb pesto, small tomatoes, zucchini, creamy barley	7.300 kr.
Grilled Beef Tenderloin – portobello mushroom, potato wedges, sauce Bearnaise	7.300 kr.

DESSERTS

Coconut Creme Brulée – pineapple sorbet	2.400 kr.
Blueberry Skyr Mousse – meringue, blueberry sorbet	2.400 kr.
Lava Cake – vanilla ice cream, strawberries	2.600 kr.
White Chocolate & Raspberry Blondie – white chocolate mousse, baked white chocolate, raspberry sorbet	2.600 kr.
3 Types of Sorbet - pineapple-, raspberry- & blueberry sorbet, meringue, fresh fruit	2.400 kr.

shellfish vegan laktose gluten nuts

Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

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

GRAND
BRASSERIE

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

FORRÉTTIR

Súpa dagsins – vinsamlegast spyrjið þjóninn	1.950 kr.
Skelfisksúpa – rækja, karrý, lime, kókos, kóríander	3.100 kr.
Gullbeðu carpaccio – agúrka, epli, kryddjurtir, sólblómafræ, stökk svartrót	2.400 kr.
Hvannar- og anísgrafin bleikja – heimabakað rúgbrauð, sinnepssósa, bleikjuhrogn	2.850 kr.
Hrámarineruð hörpuskel – yuzu, límóna, epli, agúrka, kóríander, mynta, sýrður rjómi	3.300 kr.
Hreindýra terrine – rauðlaukssulta, rauðrófur, tituberjasósa	2.950 kr.
Grafin heiðagæs – gullbeður, sesam kex, sultaður laukur, aðalbláberjasósa	3.300 kr.

LÉTTIR RÉTTIR

Djúpsteiktur camembert – tituberjasósa	2.400 kr.
Andasalat – perur, pikklaðar gúrkur, kasjúhnetur, sesam vinaigrette	2.700 kr.
Klassísk klúbbsamloka – franskar kartöflur	3.500 kr.
Grand Hamborgari – steinbakað súrdeigsbrauð, brie, beikon, piparrótarsósa, franskar kartöflur	3.800 kr.
Djúpsteiktur þorskur í orly – tartarsósa, franskar kartöflur	3.900 kr.

skelfiskur vegan laktósi glúten hnetur

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 matvælanna. Takk fyrir.

GRAND
BRASSERIE

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

AÐALRÉTTIR

Fiskur dagsins – vinsamlegast spyrjið þjóninn	3.900 kr.
Innbakað bauna og byggsalat – fersk tómatsósa, pestó, fennelsalat	3.950 kr.
Rauðrófu wellington – bygg, tómatar, rótargrænmeti, salat, Úlla la sósa	4.600 kr.
Plokkfiskur –djúpsteiktur blaðlaukur, Bearnaise sósa, íslenskt rúgbrauð	4.100 kr.
Steiktur saltfiskur – bygg, tómatar, ólífur, furuhnetur, klettakálspestó	4.900 kr.
Grilluð bleikja – epli, agúrka, dill, kartöflusmælki, hvítvínssósa	5.100 kr.
Smjörsteikt langa – kartöflumauk, fennelsalat, kryddjurtasósa	4.600 kr.
Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la – kartöflumús, sellerírót, rósmarínsósa	5.200 kr.
Andabringa – jarðsveppakartöflur, stökk svartrót, gljáð gulrót, plómusósa	5.700 kr.
Grillað kálfaribeye – stökkir kartöflubátar, kúrbítur, villisveppasósa	6.200 kr.
Grillaðar lambalundir – kryddjurtapestó, smátómatar, kúrbítur, byggottó	7.300 kr.
Grilluð nautalund – portobello sveppur, kartöflubátar, Bearnaise sósa	7.300 kr.

EFTIRRÉTTIR

Kókos creme brulée – ananas sorbet	2.400 kr.
Bláberjaskyr mousse – marengs, bláberjasorbet	2.400 kr.
Hraunkaka – vanilluís, jarðarber	2.600 kr.
Hvítsúkkulaði & hindberja blondie – hvítsúkkulaðimús, bakað hvítsúkkulaði, hindberjasorbet	2.600 kr.
3 tegundir af sorbet - ananas-, hindberja- & bláberjasorbet, marengs, ferskir ávextir	2.400 kr.

skelfiskur vegan laktósi glúten hnetur

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 matvælanna. Takk fyrir.