

# Fiskebarinn

## 3 COURSE TASTING MENU

## STARTERS

## MAINS

## DESSERTS

ARCTIC CHAR TARTARE  
Chives, dill, shallots, capers.

and

ROASTED SALMON  
Cauliflower cream, fennel, arugula,  
apple, salmon skin crisps, lobster tail  
sauce.

or

GRILLED LAMB FILLET  
Baked potato, sweet potato puree,  
asparagus, red wine sauce.

and

LICORICE SEMIFREDDO  
Berry compote, dark chocolate.

9.900 ISK

Wine pairing 4.900 ISK

ARCTIC CHAR TARTARE  
Chives, dill, shallots, capers.  
3.290 ISK

WHITE FISH MOUSSE  
Crackers, roe, microherbs, parsley-  
infused oil.  
2.890 ISK

SLOW COOKED LAMB RAGU  
Creamy polenta, shaved  
parmesan, microgreens.  
3.290 ISK

BAKED BRIE  
Honey, roasted nuts, pickled  
onions.  
2.690 ISK

ROASTED SALMON  
Cauliflower cream, fennel,  
arugula, apple, salmon skin  
crisps, lobster tail sauce.  
5,390 ISK

FISH OF THE DAY  
3,700 ISK

BEEF TENDERLOIN  
Cornmeal coquette, pea and  
mint cream, sweet potato chips,  
chimichurri sauce.  
6,990 ISK

GRILLED LAMB FILLET  
Baked potato, sweet potato  
puree, asparagus, red wine  
sauce.  
6,990 ISK

BAKED MUSHROOMS  
Baked potato, broccolini, soy  
glazed pumpkin seeds, green  
herb sauce.  
4,490 ISK

POACHED PEAR  
Vanilla mascarpone  
cream, toasted walnuts,  
sweet white wine  
reduction.  
2,490 ISK

LICORICE SEMIFREDDO  
Berry compote, dark  
chocolate.  
2,490 ISK

# Fiskebarinn

## Þriggja rétta smakkseðill

## FORRÉTTIR

## AÐALRÉTTIR

## EFTRIRÉTTIR

### ARCTIC CHAR TARTAR

Graslaukur, dill, skalottlaukur, kapers.

og

### RISTAÐUR LAX

Blómkálsrjómi, fennekla, klettsalat, epli, laxahúðflögur, humarhalasósa.

eða

### GRILLAÐ LAMBAFILÉ

Bökuð kartafla, sætkartöflumauk, aspás, rauðvínssósa.

og

### LAKRIS SEMIFREDDO

Berjakompott, dökkt súkkulaði.

9.900 kr.

Vínþörun 4.900 kr.

### ARCTIC CHAR TARTAR

Graslaukur, dill, skalottlaukur, kapers.

3.290 kr.

### HVÍTFISKIMOUSSE

Kex, hrogn, örjurtir, steinseljuolía.

2.890 kr.

### LAMBA-RAGÚ ELDAÐ LÁGT

Rjómalöguð polenta, rifinn parmesan, örgrænmeti.

3.290 kr.

### BAKAÐ BRIE

Hunang, ristaðar hnetur, súrsaður laukur.

2.690 kr.

### RISTAÐUR LAX

Blómkálsrjómi, fennekla, klettsalat, epli, laxahúðflögur, humarhalasósa.

5.390 kr.

### FISKUR DAGSINS

3.700 kr.

### NAUTAKJÖTSNAUT

Maísmjölskokette, ertu- og mynturjómi, sætkartöfluflögur, chimichurri-sósa.

6.990 kr.

### GRILLAÐ LAMBAFILÉ

Bökuð kartafla, sætkartöflumauk, aspás, rauðvínssósa.

6.990 kr.

### BAKAÐIR SVEPPIR

Bökuð kartafla, brokkolí, sojagljáð graskersfræ, græn kryddjurtasósa.

4.490 kr.

### POKERAÐ PERA

Vanillu-mascarpone-rjómi, ristaðar valhnetur, sætt hvítvinsreykingar.

2.490 kr.

### LAKKRÍS SEMIFREDDO

Berjakompott, dökkt súkkulaði.

2.490 kr.

# Fiskbarinn

Grilled sandwich with ham and  
cheese

Chicken nuggets

Salmon with vegetables

Mini pizza

Ice cream

1,990 ISK

Grilluð samloka með skinku og osti

Kjúklingabitar

Lax með grænmeti

Lítill pizza

Ís

1.990 kr.

