

Fiskbarinn

FESTIVE MENU AVAILABLE THURSDAY, FRIDAY AND SATURDAY EVENINGS

A FIVE COURSE SET MENU

Graflax

Beets, ginger, rhubarb mustard, sour cream, rye bread

Mushrooms and beer

Beer, smoked mushrooms, sunflower seeds, cheese, pine

Rock crab soup

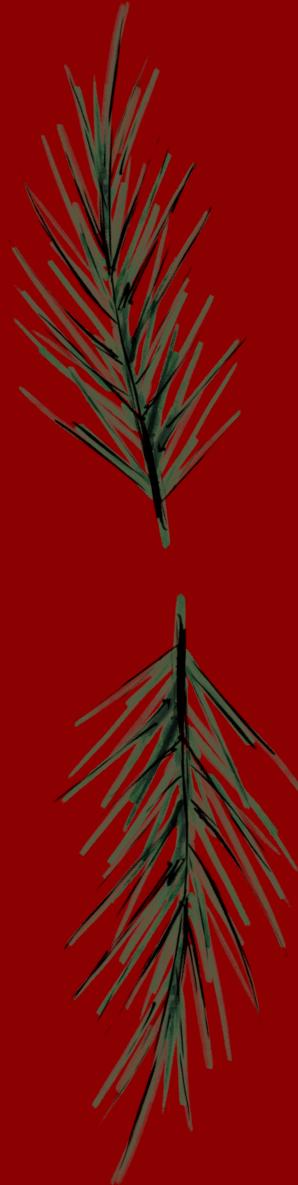
Whipped cream, sour berries, lemon, basil

Parmaham wrapped monkfish*

Savory cabbage, carrots, ocean quahog, redwine sauce

Warm rice pudding

Apricots, ginger, crunchy rice, nuts, sour cherries



A THREE COURSE SET MENU

Mushrooms and beer

Beer, smoked mushrooms, sunflower seeds, cheese, pine

Parmaham wrapped monkfish*

Savory cabbage, carrots, ocean quahog, redwine sauce

Warm rice pudding

Apricots, ginger, crunchy rice, nuts, sour cherries

FESTIVE SET MENU 9.500 ISK / 6.500 ISK

*LAMB FILLET AVAILABLE AS MAIN COURSE AT 1.300 ISK SUPPLEMENT

WINE PAIRING 6.500 ISK / 3.900 ISK

Fiskbarinn

Í BOÐI ÖLL FIMMTU-, FÖSTUDAGS- & LAUGARDAGSKVÖLD

FIMM RÉTTA HÁTÍÐARSEÐILL

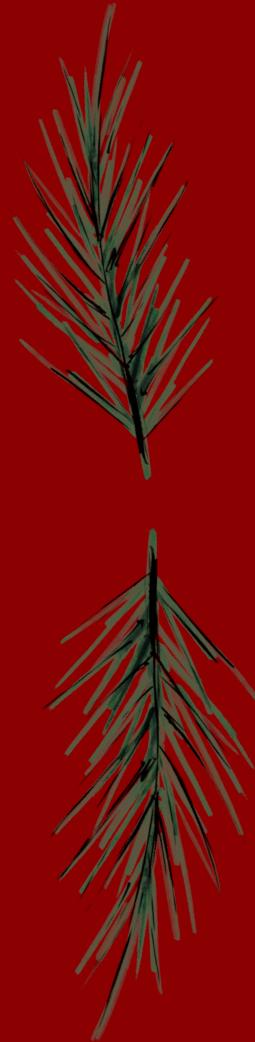
Graflax
rauðbeður, engifer, rabbabarasinnep,
sýrður rjómi, rúgbrauð

Sveppir og bjór
Bjór, reyktir sveppir, sólblómafræ, ostur,
greni

Grjótkrabbasúpa
Þeyttur rjómi, súr ber, sítróna, basil

Parmaskinku eldaður skötuselur*
Blöðrukál, gulrætur, kúfskel, rauðvínssósa

Hrísgrjóna búðingur
Apríkósur, engifer, stökk hrísgrjón,
hnetur, súr kirsuber



ÞRÍGGJA RÉTTA HÁTÍÐARSEÐILL

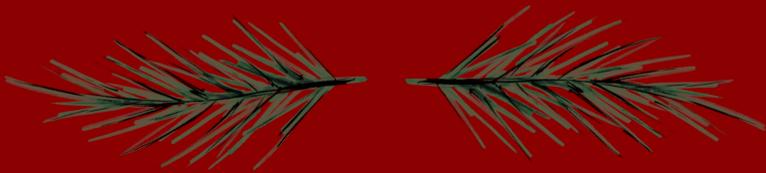
Sveppir og bjór
Bjór, reyktir sveppir, sólblómafræ, ostur,
greni

Parmaskinku eldaður skötuselur*
Blöðrukál, gulrætur, kúfskel,
rauðvínssósa

Hrísgrjóna búðingur
Apríkósur, engifer, stökk hrísgrjón,
hnetur, súr kirsuber

HÁTÍÐARSEÐILL 9.500 KR / 6.500 KR

*LAMB FILLET Í BOÐI SEM AÐALRÉTTUR Á 1.300 KR. TIL VIÐBÓTAR
VÍNÞÖRUN 6.500 KR. / 3.900 KR



LÉTTIR RÉTTIR

Hummus, olívur, sólþurrkað tómat pestó
2190 kr

Skelfisk súpa, kókos, kúfiskel, kræklingur, engifer og sítrónugras
2490 kr

Grilluð súrdeigssneið með kremuðum sveppum, og pikkluðum lauk
2890 kr
(Bættu við beikoni fyrir 200 kr)

Bakaður Höfðingi, hungang, hnetur, ásamt grillaðri súrdeigssneið
1690 kr

STÆRRI RÉTTIR

Hægeldað lamb með kryddjurtarsoði, byggi, gulrótum og kapers
3590 kr

Saltfiskur með dillkremi, byggi og sýrðum lauk
3290 kr

Bakaðir sveppir í hafraosti með byggi, brauðraspi og hvítlauk
2990 kr

*Grilluð súrdeigssneið fylgir hverjum rétti

SÆTT Í LOKIN..

Volg "hjónabandssæla" með þeyttum rjóma
1990 kr

Fiskebarinn

bistro, sunnu-til miðvikudagskvöld / sunday to wednesday evenings

SMALL COURSES

Hummus, olives, sun-dried tomato pesto
2190 isk

Shellfish soup, coconut, mussels, quahog, ginger and lemongrass
2490 isk

Grilled sourdough bread with creamed mushrooms, and pickled
onions
2890 isk
(Add bacon for 200 isk)

Baked Höfðingi (cheese), honey, nuts, with grilled bread
1690 isk

BIGGER COURSES

Slow-cooked lamb, lamb broth, carrots, barley and capers
3590 isk

Salted cod, dill sauce, barley, breadcrumbs and pickled onions
3290 isk

Baked mushrooms in oat cream, garlic, barley, carrots and herbs
2990 isk

*Grilled sourdough bread comes with every course

A LAST BITE...

Warm "hjónabandssæla" cobbler with strawberries, rhubarb
and whipped cream
1990 isk

