

Fiskebarinn

5 rétta smakkseðill

Porskur
dill, sítróna, agúrka

Tómatur
vatnsmelóna, geitaostur, pistasiur

Steinkrabbasúpa
kókos, sítrónugras, appelsína

Bleikja
kúfskel, hnúðkál, gulbeður,
hörfræ

Panna Cotta
rauðrófur, rabarbari, timían

7.900 kr.

Lamba fillet í boði sem aðalréttur á 1.000 kr. til viðbótar

Vínþörun 6.500 kr.

Fiskebarinn

3 rétta smakkseðill

Tómatur
vatnsmelóna, geitaostur, pistasiur

Bleikja
kúfskel, hnúðkál, gulbeður,
hörfræ

Panna Cotta
rauðrófur, rabarbari, timían

5.900 kr.

Lamba fillet í boði sem aðalréttur á 1.000 kr. til viðbótar

Vínþörun 3.900 kr.

Fiskebarinn

5 course tasting menu

Cod

dill, lemon, cucumber

Tomato

watermelon, goat cheese, pistachio

Stone Crab Soup

coconut, lemongrass, orange

Arctic Char

ocean quahog, kohlrabi, yellow beets, linseed

Panna Cotta

red beets, rhubarb, thyme

7.900 kr.

Lamb fillet available as main course at 1000 kr. supplement

Wine pairing 6.500 kr.

Fiskebarinn

3 course tasting menu

Tomato
watermelon, goat cheese, pistachio

Arctic Char
ocean quahog, kohlrabi, yellow beets, linseed

Panna Cotta
red beets, rhubarb, thyme

5.900 kr.

Lamb fillet available as main course at 1000 kr. supplement

Wine pairing 3.900 kr.