

Fiskebarinn

5 RÉTTA SMAKKSEÐILL

ÞORSKUR

DILL, SÍTRÓNA, AGÚRKA

TÓMATUR

VATNSMELÓNA, GEITAOSTUR, PISTASIUR

STEINKRABBASÚPA

KÓKOS, SÍTRÓNUGRAS, APPELSÍNA

BLEIKJA*

KÚFSKEL, HNÚÐKÁL, GULBEÐUR,

HÖRFRÆ

PANNA COTTA

RAUÐRÓFUR, RABARBARI, TIMÍAN

7.900 KR.

*LAMB FILLET Í BOÐI SEM AÐALRÉTTUR Á 1.000 KR. TIL VIÐBÓTAR

VÍNPÖRUN 6.500 KR.

ÞESSI MATSEÐILL ER Í BOÐI ÖLL FÖSTUDAGS OG LAUGARDAGSKVÖLD

Fiskebarinn

3 RÉTTA SMAKKSEÐILL

TÓMATUR
VATNSMELÓNA, GEITAOSTUR, PISTASIUR

BLEIKJA*
KÚFSKEL, HNÚÐKÁL, GULBEÐUR,
HÖRFRAE

PANNA COTTA
RAUÐRÓFUR, RABARBARI, TIMÍAN

5.900 KR.

*LAMBA FILLET Í BOÐI SEM AÐALRÉTTUR Á 1.000 KR. TIL VIÐBÓTAR

VÍNPÖRUN 3.900 KR.

ÞESSI SMAKKSEÐILL ER Í BOÐI ÖLL FÖSTUDAGS OG LAUGARDAGSKVÖLD

Fiskebarinn

ÞESSI BISTRO SEÐILL ER Í BOÐI FRÁ SUNNUDEGI TIL FIMMTUDAGS.

LÉTTIR RÉTTIR

HUMMUS, ÓLÍFUR, SÓLÞURRKAÐ TÓMAT PESTÓ.

2190 KR.

SKELFISK SÚPA MEÐ KÚFSKEL, KRÆKLINGI, ENGIFERI OG SÍTRÓNUGRASI.

2490 KR.

GRILLUÐ SÚRDEIGS SNEIÐ MEÐ KREMUÐUM SVEPPUM, OG SÝRÐUM LAUK.

2890 KR.

(BÆTA VIÐ BEIKONI FYRIR 200 KR.)

BAKAÐUR HÖFDINGI MEÐ HUNANGI, HNETUM OG GRILLUÐU BRAUÐI.

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.

*MEÐ HVERJUM RÉTTI FYLGIR GRILLAÐ SÚRDEIGSBRAUÐ

SÆTT Í LOKIN

VOLG "HJÓNABANDSSÆLA" MEÐ ÞEYTTUM RJÓMA.

1990 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.

THIS MENU IS AVAILABLE FRIDAY, AND SATURDAY EVENINGS

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.

THIS MENU IS AVAILABLE FRIDAY, AND SATURDAY EVENINGS

Fiskebarinn

THIS MENU IS AVAILABLE FROM SUNDAY TO THURSDAY.

SMALL COURSES

HUMMUS, OLIVES, SUN-DRIED TOMATO PESTO.

2190 ISK

SHELLFISH SOUP, COCONUT, MUSSELS, QUAHOG, GINGER AND LEMONGRASS.

2490 ISK

GRILLED SOURDOUGH WITH CREAMED MUSHROOMS, AND PICKLED ONIONS.

2890 ISK

(ADD BACON FOR 200 ISK)

BAKED HÖFDINGI (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