

matseðill / menu

múlberg
— BISTRO & BAR

set menus

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan Options are labelled: **V** VEGAN

múlberg's surprise menu

6 COURSE EXPERIENCE

with all the best our
kitchen has to offer

12.990 KR.

Only available for the whole table
Wine Pairing: 9.990 KR.

4 COURSE MENU'S

Wine Pairing: 6.500 kr.

tasting menu

BEEF CARPACCIO **D**

Parmesan, truffleoil, rucola,
lemon and cheese crisps

SMOKED SCALLOPS **G D**

Parmesan Churros,
lobster-saffran mayo,
sautéed onions,
pickled pearl onion

BAKED COD FILLET **D**

Marinated in garlic with celeriac,
broccoli, confit tomatoes and
white wine-leek sauce

RUM BABA **G D**

Vanilla cream, sugar glazed
pears, rhum and redcurrant

10.990 KR.

vegan menu

BEETROOT CARPACCIO **V N**

Hazlenuts, maple syrup,
rucola and garlic mayo

BAKED CAULIFLOWER **V**

Bell pepper purée, pickled chili,
confit tomatoes and chimichurri

PAN SEARED KING OYSTER MUSHROOM **V**

Celeriac, mustard-cress, pickled
pearl onion and truffle-vinaigrette

CARROT- & PISTACHIO CAKE **V N G**

Coconut flakes, strawberries
and coconut sorbet

9.500 KR.

luxury menu

SHELLFISH SOUP **D**

Scallops, shrimps, basil
oil and cava-cream

PAN SEARED TUNA

Coated in pepper and lightly
seared —Grape marmelade,
citrus mayo and pickled apples

BEEF TENDERLOIN

Glaced carrots, red cabbage,
celeriac purée and demi glace

CHOCOLATE CAKE **D**

Orange-white chocolate
mousse, vanilla milk ice cream
and strawberry compote

10.990 KR.

samsettar veislur

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan réttir eru merktir: **V** VEGAN

Óvissuferð múlabergrs

6 RÉTTA VEISLA

með öllu því besta sem matreiðslumennirnir okkar hafa upp á að bjóða

12.990 KR.

Aðeins í boði fyrir allt borðið
Vínþörun: 9.990 KR.

FJÖGURRA RÉTTA MATSEDLAR

Vínþörun: 6.500 kr.

smakkeðillinn

NAUTA CARPACCIO **D**

Parmesan, truffluóla, klettasalát, sítróna og ostakex

REYKT HÖRPUSKEL **G D**

Parmesan Churros, humar-saffran majó, smjörsteiktur laukur, sýrður perlulaukur

OFNBAKAÐUR ÞORSKHNAKKI **D**

Í hvítlauks marineringu með sellerírót, brokkolí, confit tómötum, sellerírótarpressu og hvítvins-blaðlaukssósu

RUM BABA **G D**

Vanillumjólkurkrem, sykurlagnar perur, romm og rifsber

10.990 KR.

veganseðillinn

RAUÐRÓFU CARPACCIO **V N**

Heslihnetur, hlynsíróp, klettasalát og hvítlauksmajó

OFNBAKAÐ BLÓMKÁL **V**

Paprikumauk, sýrt chillí, confit tómatar og chimichurri

PÖNNUSTEIKTUR KÓNGASVEPPUR **V**

Sellerírót, sinneps-karsi, sýrður perlulaukur og trufflu vinaigrette

GULRÓTAR- & PISTASÍUKAKA **V N G**

Kókosflögur, jarðarber og kókossorbet

9.500 KR.

sælkeraseðillinn

SKELFISKSÚPA **D**

Hörpudiskur, rækjur, basilólfa og cava-rjómi

LÉTTSTEIKTUR TÚNFISKUR

Pípraður og léttsteiktur túnfiskur –Vínberjamarmelaði, sítrusmajó og sýrð epli

NAUTALUND 100g

Gljáðar gulrætur, rauðkál, sellerírótarmauk og soðgljái

SÚKKULAÐIKAKA **D**

Appelsínu- og hvítsúkkulaðímús, vanillu-mjólkurís og jarðarberja-compote

10.990 KR.



appetizers

| | | | |
|---|------------------|--|------------------|
| BEETROOT CARPACCIO N D AVAILABLE AS V Hazlenuts, maple syrup, rucicola, goat cheese and garlic mayo | 2.790 KR. | CONFIT VEAL CHEEKS Duckfat- and celeriac purée, mushroom glace, smoked onion and chili crisps | 2.990 KR. |
| WILD TIGER PRAWNS D Butter, garlic, parsley, bell pepper and confit tomatoes | 3.190 KR. | SHELLFISH SOUP D Scallops, shrimps, basil oil and cava-cream | 2.890 KR. |
| SMOKED SCALLOPS G D Parmesan Churros, lobster-saffran mayo, sautéed onions, pickled pearl onion | 3.190 KR. | BACON-WRAPPED DATES Bell pepper purée and spring onion | 1.490 KR. |
| BAKED CAULIFLOWER V Bell pepper purée, pickled chili, confit tomatoes and chimichurri | 2.790 KR. | BEEF CARPACCIO D Parmesan, truffleoil, rucicola, lemon and cheese crisps | 3.390 KR. |
| | | PAN SEARED TUNA Coated in pepper and lightly seared —Grape marmelade, citrus mayo and pickled apples | 2.990 KR. |

sharing

| | | | |
|---|------------------|---|------------------|
| HUMMUS V Sourdough bread and crispy chick-peas | 1.890 KR. | CHEESE FRIES G D Apple-ketchup, garlic mayo, spring onion and cheese sauce | 1.690 KR. |
| BAKED DÍMON CHEESE G D N Honey, hazlenuts, blueberry-jam and grilled sourdough-bread | 3.190 KR. | BRIE & BRICK G D Deepfried in brick dough —Bacon jam, grape marmelade, pickled chili and grilled sourdough bread | 3.190 KR. |

All courses are labelled if they include:
G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan Options are labelled:
V VEGAN

smáréttir

RAUÐRÓFU CARPACCIO **N D**

AVAILABLE AS **V**

Heslihnetur, hlynsíróp, klettsalat, geitaostur og hvítlauksmajó

2.790 KR.

VILLTAR TÍGRISRÆKJUR **D**

Smjör, hvítlaukur, steinselja, paprika og confit tómatar

3.190 KR.

REYKT HÖRPUSKEL **G D**

Parmesan Churros, humar-saffran majó, smjörsteiktur laukur, sýrður perlulaukur

3.190 KR.

OFNBAKAÐ BLÓMKÁL **V**

Paprikumauk, sýrt chillí, confit tómatar og chimichurri

2.790 KR.

HÆGELDAÐAR KÁLFAKINNAR

Andafitu- og sellerírótarmauk, sveppasoðsósa, reyktur laukur og chillí mulningur

2.990 KR.

SKELFISKSÚPA **D**

Hörpudiskur, rækjur, basilolía og cava-rjómi

2.890 KR.

BEIKONVAFÐAR DÖÐLUR

Paprikumauk og vorlaukur

1.490 KR.

NAUTA CARPACCIO **D**

Parmesan, truffluolía, klettsalat, sítróna og ostakex

3.390 KR.

LÉTTSTEIKTUR TÚNFISKUR

Pipraður og léttsteiktur túnfiskur —Vínberjamarmelaði, sítrusmajó og sýrð epli

2.990 KR.

tíl að deila

HUMMUS **V**

Súrdeigsbrauð og stökkar kjúklingabaunir

1.890 KR.

BAKAÐUR DÍMON **G D N**

Bakaður Dímon ostur —Hunang, heslihnetur, bláberjasulta og grillað súrdeigsbrauð

3.190 KR.

OSTAFRANSKAR **G D**

Eplatómatsósa, hvítlauksmajó, vorlaukur og ostasósa

1.690 KR.

BRIE & BRICK **G D**

Djúpsteiktur Brie ostur í brick deigi —Beikonsulta, vínberjamarmelaði, sýrt chillí og grillað súrdeigsbrauð

3.190 KR.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

larger courses

GRILLED CHICKENBREAST **D G** 5.490 KR.
Corn- and chili croquettes, cauliflower,
onion marmelade and demi glace

**PAN SEARED KING
OYSTER MUSHROOM** **V** 4.790 KR.
Celeriac, mustard-cress, pickled
pearl onion and truffle-vinaigrette

BAKED COD FILLET **D** 4.990 KR.
Marinated in garlic with celeriac, broccoli,
confit tomatoes and white wine-leek sauce

CANADIAN LOBSTER **G D** 7.990 KR.
Sautéed in cream and white wine
—Lemon gel, baked tomatoes
and sourdough crisps

CONFIT DUCK LEG 5.790 KR.
Fennel marmalade, pickled
apples and demi glace

sides

**DEEP FRIED
BABY POTATOES** **V** 790 KR.
Crispy garlic and chives

CONFIT MUSHROOMS **V** 790 KR.

SAUTÉED VEGETABLES **V** 790 KR.
Celeriac, carrots and cauliflower

TRUFFLE FRIES **D G** 1.390 KR.
Parmesan, truffle oil
and garlic mayo

FRENCH FRIES **G V** 1.090 KR.
Seasalt and garlic mayo

CHEESE FRIES **D G** 1.690 KR.
Apple-ketchup, garlic
mayo and cheese sauce

sauce

PEPPER SAUCE **D** 650 KR.

DEMI GLACE 650 KR.

BÉARNAISE SAUCE **D** 650 KR.

CHIMICHURRI 650 KR.

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan Options are labelled:

V VEGAN

stærri réttir

GRILLUÐ KJÚKLINGABRINGA **D G** 5.490 KR.
Maís- og chillí króketur, blómkál,
laukmarmelaði og soðgljái

PÖNNUSTEIKTUR KÓNGASVEPPUR **V** 4.790 KR.
Sellerírót, sinneps-karsi, sýrður
perlulaukur og trufflu vinaigrette

OFNBAKAÐUR ÞORSKHNAKKI **D** 4.990 KR.
Í hvítlauks marineringu með sellerírót,
brokkolí, confit tómötum, sellerírótarpressu
og hvítvíns-blaðlaukssósu

KANADÍSKUR HUMAR **G D** 7.990 KR.
Smjörsteiktur í rjóma og hvítvíni
—Sítrónugel, bakaðir tómatar
og súrdeigskex

CONFIT ANDALEGGUR 5.790 KR.
Fennelmarmelaði, sýrð epli og soðgljái

meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI **V** 790 KR.
Stökkur hvítlaukur
og graslaukur

**PÖNNUSTEIKTIR
CONFIT SVEPPIR** **V** 790 KR.

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI **V** 790 KR.
Sellerírót, gulrætur og blómkál

TRUFFLUFRANSKAR **D G** 1.390 KR.
Parmesan ostur, truffluolía
og hvítlauksmajó

FRANSKAR **G V** 1.090 KR.
Sjávarsalt og hvítlauksmajó

OSTAFRANSKAR **D G** 1.690 KR.
Eplatómatsósa, hvítlauksmajó,
vorlaukur og ostasósa

sósur

PIPARSÓSA **D** 650 KR.

SOÐGLJÁI 650 KR.

BÉARNAISE SÓSA **D** 650 KR.

CHIMICHURRI 650 KR.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

steaks

BEEF TENDERLOIN

Glaced carrots, jerusalem artichokes, cauliflower-garlic purée and demi glace

**Very tender and almost fat free*

3.990 KR.

100g

7.190 KR.

200g

LAMB SIRLOIN

Bell pepper purée, broccoli and demi glace

**A prime cut from Icelandic lamb sirloin*

6.790 KR.

200g

BLACK ANGUS DRY AGED RIB EYE

Duckfat- and celeriac purée, bacon jam and chimichurri

**A prime cut of beef – Aged for 48 days*

11.790 KR.

400g

sides

DEEP FRIED

BABY POTATOES

Crispy garlic and chives

790 KR.

CONFIT MUSHROOMS

790 KR.

SAUTÉED VEGETABLES

Celeriac, carrots and cauliflower

790 KR.

TRUFFLE FRIES

Parmesan, truffle oil and garlic mayo

1.390 KR.

FRENCH FRIES

Seasalt and garlic mayo

1.090 KR.

CHEESE FRIES

Apple-ketchup, garlic mayo and cheese sauce

1.690 KR.

sauce

PEPPER SAUCE

650 KR.

DEMI GLACE

650 KR.

BÉARNAISE SAUCE

650 KR.

CHIMICHURRI

650 KR.

All courses are labelled if they include:

 GLUTEN  NUTS  DAIRY

Vegan Options are labelled:

 VEGAN

steikur

NAUTALUND

Gljáðar gulrætur, jarðskokkar, blómkáls-hvítlauksmæk og soðgljái
**Meyrt og nánast fitulaust kjöt*

3.990 KR.
100g

7.190 KR.
200g

LAMBAMJÖDM **G**

Paprikukrem, bulgur, brokkolí og soðgljái
**Marineruð í íslenskum jurtum
Bragðmikið og meyrt kjöt*

6.790 KR.
200g

BLACK ANGUS DRY AGED RIB EYE

Andafitu- og sellerírótarmæk, beikonsulta og chimichurri
**Hangið í 48 daga. Safaríkt, fituríkt og bragðmikið kjöt*

11.790 KR.
400g

meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI **V**

Stökkur hvítlaukur og graslaukur

790 KR.

PÖNNUSTEIKTIR CONFIT SVEPPIR **V**

790 KR.

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI **V**

Sellerírót, gulrætur og blómkál

790 KR.

TRUFFLUFRANSKAR **D G**

Parmesan ostur, truffluolía og hvítlauksmajó

1.390 KR.

FRANSKAR **G V**

Sjávarsalt og hvítlauksmajó

1.090 KR.

OSTAFRANSKAR **D G**

Eplatómatsósa, hvítlauksmajó, vorlaukur og ostasósa

1.690 KR.

SÓSUR

PIPARSÓSA **D**

650 KR.

SOÐGLJÁI

650 KR.

BÉARNAISE SÓSA **D**

650 KR.

CHIMICHURRI

650 KR.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

desserts

IRISH PANNA COTTA **D** **2.490 KR.**
Whipped whiskey cream and chocolate

CHOCOLATE CAKE **D** **2.490 KR.**
Orange- white chocolate mousse, vanilla
milk ice cream and strawberry compote

CARROT- & PISTACHIO CAKE **V N G** **2.490 KR.**
Coconut flakes, strawberries
and coconut sorbet

RUM BABA **G D** **2.490 KR.**
Vanilla cream, sugar glazed pears,
rhum and redcurrant



All courses are labelled if they include:
G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan Options are labelled:
V VEGAN

eftirréttir

IRISH PANNA COTTA **D**

Viskírjómi og súkkulaði

2.490 KR.

SÚKKULAÐIKAKA **D**

Appelsínu- og hvítsúkkulaðikrem,
vanillu-mjólkurís og jarðarberja-compote

2.490 KR.

GULRÓTAR- & PISTASÍUKAKA **V N G**

Kókosflögur, jarðarber
og kókossorbet

2.490 KR.

RUM BABA **G D**

Vanillumjólkurkrem, sykurlegnar
perur, romm og rifsber

2.490 KR.



Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **N** NUTS **D** DAIRY

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

