

Matseðill / Menu

múlabergr
— BISTRO & BAR

set menu's

All courses are labelled if they include:

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

Vegan options are labelled: **V** VEGAN

Múlberg's surprise menu

6 COURSE EXPERIENCE

with all the best our
kitchen has to offer

Only available for the whole table

13.790 kr.

WINE PAIRING: 10.900 kr.

4 COURSE MENU'S

WINE PAIRING:

7.500 kr.

Tasting menu

WILD KING PRAWNS **D**

Garlic marinated and pan seared -
with bell pepper purée, pickled
fennel, parsley and potato chips

HORSE FILLET "TATAKI"

Herb marinated, pickled beetroot,
chervil salad and horseradish dressing

BAKED COD FILLET

Grilled broccolini, baked shallot, bell
pepper purée and herb pesto

SKYR LEMON MOUSSE **D G**

Mango sponge, chocolate crumble and
lemon curd

12.490 kr.

Vegan menu

BEETROOT CARPACCIO **N V**

Hazelnuts, maple syrup, ruccola,
and aioli

GRILLED BROCCOLINI **V**

Tahini sauce, balsamic and pickled chili

GRILLED EGG PLANT **V**

Stuffed eggplant with lentil ragú, crispy
chick peas and tahini sauce

ALMOND CAKE **V N G**

Chocolate mousse and raspberry
granite

10.990 kr.

Luxury menu

SHELLFISH SOUP **D**

Scallops, prawns, basil oil and
cava-cream

PAN SEARED TUNA

Pepper coated and lightly seared -
baked grapes, pickled fennel and
tahini sauce

BEEF TENDERLOIN - 100g

Glaced carrots, pickled beetroots,
mushroom marmalade and demi glace

CHOCOLATE CAKE **D**

Passionfruit-caramel, white chocolate
cremeux and vanilla milk ice cream

12.490 kr.

samsettar veislur

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

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

Vegan réttir eru merktir: **V** VEGAN

Óvissuferð múlabergrs

6 RÉTTA VEISLA

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

Aðeins í boði fyrir allt borðið

13.790 kr.

 VÍNÞÖRUN: 10.900 kr.

FJÖGURRA RÉTTA VEISLUR

VÍNÞÖRUN:

7.500 kr.

Smakkseðillinn

VILLTAR RISARÆKJUR **D**

Marineraðar í hvítlauk og pönnusteiktur – paprikukrem, sýrð fenníka, steinselja og kartöfluflogur

HROSSA FILLET "TATAKI"

Jurtamarinerað – sýrðar rauðrófur, kerfilsalat og piparrótardressing

BAKAÐUR ÞORSKHNAKKI

Grillað brokkolíni, bakaður skarlottulaukur, paprikumauk og kryddjurtapestó

SÍTRÓNU-SKYRMÚS **D** **G**

Mangósvampur, súkkulaðimulningur og sítrónukrem

12.490 kr.

Veganseðillinn

RAUÐRÓFU CARPACCIO **N** **V**

Heslihnetur, hlynsíróp, klettsalat og aioli

GRILLAÐ BROKKOLÍNÍ **V**

Tahini sósa, balsamic og pikklaður chillí

GRILLAÐ EGGALDIN **V**

Fyllt eggaldin með linsubauna ragú, stökum kjúklingabaunum og tahini sósu

MÖNDLUKAKA **V** **N** **G**

Súkkulaðimús og hindberjagraníta

10.990 kr.

Sælkeraseðillinn

SKELFISKSÚPA **D**

Hörpudiskur, risarækjur, basilóla og cava-rjómi

LÉTTSTEIKTUR TÚNFISKUR

Pipraður og léttsteiktur túnfiskur – bökuð vínber, sýrð fenníka og tahini sósa

NAUTALUND- 100g

Gljáðar gulrætur, sýrðar rauðrófur, sveppamarmelaði og soðgljái

SÚKKULAÐIKAKA **D**

Ástaraldin-karamella, hvítsúkkulaðikrem og vanillu-mjólkurís

12.490 kr.

appetizers



BEETROOT CARPACCIO **N D**

AVAILABLE AS **V**

Hazelnuts, maple syrup, rucicola, goat cheese and aioli

3.490 kr.

WILD KING PRAWNS **D**

Garlic marinated and pan seared - with bell pepper purée, pickled fennel, parsley and potato chips

3.990 kr.

GRILLED MONKFISH **D**

Salmon roe, bok choy, basil oil and beurre blanc

4.090 kr.

GRILLED BROCCOLINI **V**

Tahini sauce, balsamic and pickled chili

3.490 kr.

SHELLFISH SOUP **D**

Scallops, prawns, basil oil and cava-cream

3.590 kr.

PAN SEARED TUNA

Pepper coated and lightly seared - baked grapes, pickled fennel and tahini sauce

3.890 kr.

BEEF CARPACCIO **D**

Parmesan, truffle oil, rucicola, lemon and cheese crisps

3.990 kr.

HORSE FILLET "TATAKI"

Herb marinated, pickled beetroot, chervil salad and horseradish dressing

3.890 kr.

BACON WRAPPED DATES

Bell pepper purée and chives

1.690 kr.

sharing

HUMMUS **V G**

Grilled sourdough bread and crispy chick peas

2.490 kr.

BAKED DÍMON CHEESE **D G N**

Honey, hazelnuts, blueberry-jam and grilled sourdough bread

3.890 kr.

CHEESE FRIES **D**

Apple-ketchup, aioli, spring onion and cheese sauce

1.890 kr.

BRIE & BRICK **D G**

Deepfried in brick dough - Bacon jam, fig marmalade, pickled chili and grilled sourdough bread

3.890 kr.

All courses are labelled if they include:

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

Vegan options are labelled:

V VEGAN

smáréttir



RAUÐRÓFU CARPACCIO **N D**

AVAILABLE AS **V**

Heslihnetur, hlynsíróp, klettsalat, geitaostur og aioli

3.490 kr.

VILLTAR RISARÆKJUR **D**

Marineraðar í hvítlauk og pönnusteiktur – paprikukrem, sýrð fenníka, steinselja og kartöfluflogur

3.990 kr.

GRILLAÐUR SKÖTUSELUR **D**

Laxahrogn, blaðkál, basilolía og beurre blanc rjómasósa

4.090 kr.

GRILLAÐ BROKKOLÍNÍ **V**

Tahini sósa, balsamic og pikklaður chillí

3.490 kr.

SKELFISKSÚPA **D**

Hörpudiskur, risarækjur, basilolía og cava-rjómi

3.590 kr.

LÉTTSTEIKTUR TÚNFISKUR

Pipraður og léttsteiktur túnfiskur – bökud vínber, sýrð fenníka og tahini sósa

3.890 kr.

NAUTA CARPACCIO **D**

Parmesan, truffluolía, klettsalat, sítróna og ostakex

3.990 kr.

HROSSA FILLET "TATAKI"

Jurtamarinerað – sýrðar rauðrófur, kerfilsalat og piparrótardressing

3.890 kr.

BEIKONVAFÐAR DÖÐLUR

Paprikukrem og graslaukur

1.690 kr.

til að deila

HUMMUS **V G**

Grillað súrdeigsbrauð og stökkan kjúklingabaunir

2.490 kr.

BAKAÐUR DÍMON **D G N**

Hunang, heslihnetur, bláberjasulta og grillað súrdeigsbrauð

3.890 kr.

OSTAFRANSKAR **D**

Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

1.890 kr.

BRIE & BRICK **D G**

Djúpsteiktur Brie ostur í brick deigi – Beikonsulta, fíkjumarmelaði, sýrt chillí og grillað súrdeigsbrauð

3.890 kr.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

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

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

larger courses

GRILLED CHICKEN BREAST 5.990 kr.

Grilled bok choy, glazed carrots, fig marmalade and demi glace

GRILLED EGG PLANT **V** 5.190 kr.

Stuffed eggplant with lentil ragú, crispy chick peas and tahini sauce

BAKED COD FILLET 5.990 kr.

Grilled broccolini, baked shallots, bell pepper purée and herb pesto

PAN SEARED ARCTIC CHAR **D** 6.190 kr.

Grilled asparagus, potato purée, pickled fennel and hollandaise sauce

CANADIAN LOBSTER **D** 8.490 kr.

Sautéed with cream and white wine sauce
—Grilled bok choy and potato purée



All courses are labelled if they include:

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

Vegan options are labelled:

V VEGAN

sides

DEEP FRIED BABY **V** 990 kr. POTATOES

Crispy garlic and chives

CONFIT MUSHROOMS **V** 990 kr.

SAUTÉED VEGETABLES **V** 990 kr.

Celeriac, carrots and shallots

GRILLED ASPARAGUS **D** 1.190 kr.

Hollandaise sauce and chives

TRUFFLE FRIES **G D** 1.490 kr.

Parmesan, truffle oil and aioli

FRENCH FRIES **G V** 1.290 kr.

Sea salt and aioli

CHEESE FRIES **G D** 1.890 kr.

Apple-ketchup, aioli and cheese sauce

sauce

PEPPER SAUCE **D** 650 kr.

DEMI GLACE 650 kr.

BÉARNAISE SAUCE **D** 650 kr.

BACON JAM 650 kr.

stærri réttir

GRILLUÐ KJÚKLINGABRINGA

5.990 kr.

Grillað blaðkál, gljáðar gulrætur, fíkjumarmelaði og soðgljái

GRILLAÐ EGGALDIN V

5.190 kr.

Fyllt eggaldin með linsubauna ragú, stökkum kjúklingabaunum og tahini sósu

OFNBAKAÐUR ÞORSKHNAKKI

5.990 kr.

Grillað brokkolíni, bakaður skarlottulaukur, paprikumauk og kryddjurtapestó

PÖNNUSTEIKT BLEIKJA D

6.190 kr.

Grillaður aspás, kartöflupúrri, sýrð fennika og hollandaise sósa

KANADÍSKUR HUMAR D

8.490 kr.

Smjörsteiktur í rjóma og hvítvíni
—Grillað blaðkál og kartöflupúrri

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN D DAIRY N NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI V 990 kr.

Stökkur hvítlaukur og graslaukur

PÖNNUSTEIKTIR V 990 kr. CONFIT SVEPPIR

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI V 990 kr. Sellerírót, gulrætur og skarlottulaukur

GRILLAÐUR ASPAS D 1.190 kr. Hollandaise sósa og graslaukur

TRUFFLUFRANSKAR G D 1.490 kr. Parmesan, truffluolía og aioli

FRANSKAR G V 1.290 kr. Sjávarsalt og aioli

OSTAFRANSKAR G D 1.890 kr. Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

sósur

PIPARSÓSA D 650 kr.

SOÐGLJÁI 650 kr.

BÉARNAISE SÓSA D 650 kr.

BEIKONSULTA 650 kr.

steaks

BEEF TENDERLOIN

Very tender and almost fat free

4.390 kr.
100g

7.990 kr.
200g

Glaced carrots, pickled
beetroot, mushroom
marmalade and demi glace

LAMB TWO WAYS **D**

A prime cut from Icelandic
lamb sirloin & braised lamb neck

7.490 kr.
200g

Grilled broccolini, celeriac purée,
baked shallot and demi glace

DRY AGED BLACK ANGUS RIB EYE **D**

A prime cut of beef aged for 48 days.
Recommended **medium** for best serving

14.490 kr.
400g

Bacon jam, celeriac purée
and demi glace



sides

DEEP FRIED BABY **V** 990 kr.
POTATOES

Crispy garlic and chives

CONFIT MUSHROOMS **V** 990 kr.

SAUTÉED VEGETABLES **V** 990 kr.

Celeriac, carrots and scallots

GRILLED ASPARAGUS **D** 1.190 kr.

Hollandaise sauce and chives

TRUFFLE FRIES **G D** 1.490 kr.

Parmesan, truffle oil
and garlic mayo

FRENCH FRIES **G V** 1.290 kr.

Sea salt and garlic mayo

CHEESE FRIES **G D** 1.890 kr.

Apple-ketchup, garlic
mayo and cheese sauce

sauce

PEPPER SAUCE **D** 650 kr.

DEMI GLACE 650 kr.

BÉARNAISE SAUCE **D** 650 kr.

BACON JAM 650 kr.

All courses are labelled if they include:

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

Vegan options are labelled:

V VEGAN

steikur

NAUTALUND

Meyrt og nánast fitulaust kjöt

Gljáðar gulrætur, sýrðar rauðrófur, sveppamarmelaði og soðgljái

4.390 kr.
100g

7.990 kr.
200g

LAMBATVENNA D

Grilluð lambamjóm & brasseraður lambaháls

Grillað brokkolíní, sellerírótarmauk, bakaður skarlottulaukur og soðgljái

7.490 kr.
200g

DRY AGED BLACK ANGUS RIB EYE D

48 daga hangið úrvals rib eye - Fituríkt og bragómikið kjöt. Mælum með **medium** steikingu

Beikonsulta, sellerírótarmauk og soðgljái

14.490 kr.
400g



Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN D DAIRY N NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI V 990 kr.

Stökkur hvítlaukur og graslaukur

PÖNNUSTEIKTIR V 990 kr.
CONFIT SVEPPIR

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI V 990 kr.
Sellerírót, gulrætur og skarlottulaukur

GRILLAÐUR ASPAS D 1.190 kr.
Hollandaise sósa og graslaukur

TRUFFLUFRANSKAR G D 1.490 kr.
Parmesan, truffluolía og aioli

FRANSKAR G V 1.290 kr.
Sjávarsalt og aioli

OSTAFRANSKAR G D 1.890 kr.
Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

sósur

PIPARSÓSA D 650 kr.

SOÐGLJÁI 650 kr.

BÉARNAISE SÓSA D 650 kr.

BEIKONSULTA 650 kr.

desserts

CHOCOLATE CAKE **D**

Passionfruit-caramel, white chocolate
cremeux and vanilla milk ice cream

2.690 kr.

ALMOND CAKE **V N G**

Chocolate mousse and raspberry
granite

2.690 kr.

CRÉME BRULÉE **D**

Chocolate crumble and lemon sorbet

2.690 kr.

SKYR LEMON MOUSSE **D G**

Mango sponge, chocolate crumble and
lemon curd

2.690 kr.



All courses are labelled if they include:

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

Vegan options are labelled:

V **VEGAN**

eftirréttir

SÚKKULAÐIKAKA **D**

Ástaraldin-karamella,
hvítsúkkulaðikrem og vanillu-mjólkurís

2.690 kr.

MÖNDLUKAKA **V N G**

Súkkulaðimús og hindberjagraníta

2.690 kr.

CRÉME BRULÉE **D**

Sítrónu sorbet og súkkulaðimulningur

2.690 kr.

SÍTRÓNU-SKYRMÚS **D G**

Mangósvampur, súkkulaðimulningur
og sítrónukrem

2.690 kr.

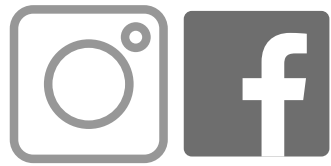


Allir réttir eru merktir sem innihalda:

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

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN



mulabergbistrobar