

HÁDEGISSEÐILL - HÓPAR


LUNCH MENU - GROUPS

2
0
2
4

MAIN COURSE: 3.990 kr.

2 COURSE: 4.990 kr.

3 COURSE 5.990 kr.

 **Please choose one menu for the whole group**

 **Only available for min. 10 pers.**

 **Coffe & Tea included**

FORRÉTTIR / STARTERS

1. Súpa dagsins / Soup of the day

2. Rjómalöguð Skelfisksúpa
/ Creamy Shellfish soup

3. Túnfiskur "Tataki"
með sýrðum eplum og Tahini sósu

// Tataki style Tuna in pepper
with pickled apples and Tahini sauce

4. Nauta Carpaccio
með truffluolíu, klettsalati og parmesan

// Beef Carpaccio
with truffle oil, ruccola and parmesan

AÐALRÉTTIR / MAIN COURSE

1. Grilluð Kjúklingabringa
með sætum kartöflum, steiktu grænmeti, salati og rauðvínsgljáa
// Grilled Chicken Breast with sweet potatoes, sautéed vegetables, salad and red wine glaze

2. Ofnbakaður Þorskur
í tómatsalsa með ólífum, kartöflumús og salati
// Oven roasted Cod in tomatoes with olives, mashed potatoes and salad

3. Ofnbakað Lambalæri
með steiktu grænmeti, smælki kartöflum, salati og piparsósu
// Oven roasted lamb with sautéed vegetables, baby potatoes, salad and pepper sauce

4. Grilluð Grísalund
með steiktu grænmeti, kartöflumús, salati og rjómalagaðri sveppasósu
// Grilled Pork Tenderloin with sautéed vegetables, mashed potatoes, salad and creamy mushroom sauce

EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

1. Crème Brûlée
með sítrónusorbet og berjum
// Crème Brûlée with lemon sorbet and berries

2. Volg Eplabaka
með hindberjasósu, vanilluís og berjum
// Warm Apple Pie with raspberry sauce, vanilla ice cream and berries

3. Súkkulaðikaka
með hvítu súkkulaði, vanilluís og berjum
// Chocolate Brownie with white chocolate, vanilla ice cream and berries

múlberg
BISTRO & BAR