

Forréttir

Túnatartar & Lárpera	won ton, eldpirar	2.390
Fiskisúpa Sjómannsins	hörpuskel, rækjur, rjómi	1.990
Djúpsteikt Blómkál	vorlaukur, sítrónugras „harissa“ (h) (v)	1.890
Nauta Carpaccio „El Classico“	klettasalat, parmesan, möndlur	2.390

ADALRÉTTIR

Langtímaeldað Andarlæri	jarðepli, sinnep, sýrður laukur	3.450
Nauta Hamborgari „Basement“ 175gr	piparbeikon, ísbúi	2.900
Svínasnitsel	rauðkál, beikon, sítróna	2.500
Fiskur dagsins	þjónninn veit hver fiskurinn er í dag	2.490

- Sætur endir -

Súkkulaði „Lion Bar“	hindber, heit saltkaramella (h)	1.590
----------------------	---------------------------------	-------

(h) = inniheldur hnetur - (v) = vegan réttur

Samsettir Matsæðlar

HÁDEGISVEISLA

Fiskisúpa Sjómannsins
hörpuskel, rækjur, rjómi

Fiskur dagsins
eða
Langtímaeldað Andarlæri

Súkkulaði „Lion Bar“
hindber, heit saltkaramella

4.990

starters

Tuna-tartar & Avocado	wonton, chili	2.390
Fisherman's Fish Soup	scallops, shrimp, cream	1.990
Deep Fried Cauliflower	spring onion, lemongrass (n) (v)	1.890
Beef Carpaccio „El Classico“	rucola, parmesan, almonds	2.390

MAIN

Duckleg Confit	potatoes, mustard, pickled onion	3.450
Basement Beef Burger 175gr	pepper bacon, „ísbúi“ cheese	2.900
Pork-Schnitzel	red cabbage, bacon, lemon	2.500
Fish of the Day	your waiter knows what it is	2.490

- Sweet end -

Chocolate Lion Bar	raspberries, hot salted caramel	1.590
--------------------	---------------------------------	-------

(n) = contains nuts - (v) = vegan

Lunch Set MENUS

LUNCH MENU

Fisherman's Fish Soup
scallop, shrimps, cream

Fish of the Day
or
Duckleg Confit

Chocolate „Lion Bar“
raspberries, hot salted caramel (n)

4.990