

Matseðill Menu

Súpur/Soups

1. Súpa dagsins kr. 1.150
Soup of the day
2. Fiskisúpa Fjörugarðsins með blönduðu sjávarfangi kr. 1.980
Fish soup a la maison
3. Humarsúpa Fjörugöðans með grilluðum humri kr. 2.050
Lobster soup with grilled lobster tails
4. Íslensk kjötsúpa að hætti Hallgerðar Langbrókar kr. 1.780
Traditional Icelandic meat soup
5. Íslensk kjötsúpa sem aðalréttur kr. 2.950
Traditional Icelandic meat soup as a main course

Forréttir/Starters

6. Íslandsdiskur Höfðingjans, með öllu því helsta sem Ísland hefur upp á að bjóða kr. 1.680
Viking starter, with shark, dried haddock and other traditional Icelandic specialties
7. Sjávarsælgæti: blanda af rækjum, hörpuskel, humri og grænmeti kr. 1.980
Seafood delight mix of shrimps, scallops, lobster tail and vegetables
8. Svartfuglsbringa með bláberjasósu á salatbeði kr. 1.950
Breast of Guillemot with blueberry sauce and vegetables

Pastaréttir/Pasta

9. Tagliatelle pasta, með skinku, sveppum og basil í rjómasósu kr. 1.950
Tagliatelle pasta, with ham, mushrooms and basil in cream sauce
10. Tagliatelle pasta, með hvítlauksristuðum humar og grænmeti í rjómasósu kr. 2.400
Tagliatelle pasta with garlic roasted lobster tails and vegetables in cream sauce

Salöt og grænmetisréttir/Vegetarian

11. Grænmetis réttur vikunnar kr. 2.250
Vegetable course of the week
12. Grænt salat kr. 2.500
Green salad

Aðalréttir/Main courses

Fiskréttir/Fish

13. Besti fáanlegi fiskur dagsins, matreiddur að hætti hússins kr. 3.250
Best fish on the market "à la maison"
Við mælum með / we recommend Castillo De Molina, Chardonney Chile
14. Steiktur saltfiskur með ólivum og hvítlauk kr. 3.480
Fried salted cod with olives and garlic
Við mælum með / we recommend Conde de Valdimar, Rioja, Spain
15. Sjávarréttagratín að hætti kokksins með hvítlauksbrauði kr. 3.950
Mixed seafood gratin with garlic bread
Við mælum með / we recommend Masi Masianco, Veneto Italia
16. Grillaður humar í skel með hvítlauksbrauði 450gr. kr. 5.850
Garlic toasted lobster tails
Við mælum með / we recommend Beringer Napa Valley Sauvignon Blanc U.S.A.

Kjötréttir/Meat

17. Ristuð svartfuglsbringa með rifsberjum (kokkurinn mælir með bláberja-tímíansmjöri) kr. 4.650
Roasted breast of Guillemot with raspberry (the chef recommends the blueberry-thyme butter)
Við mælum með / we recommend Rosemount Shiraz, Australia
18. Nautalund (kokkurinn mælir estragonsmjöri) með kr. 5.650
Beef tenderloin (the chef recommends the estragonbutter)
Við mælum með / we recommend Castillo De Molina, Cabernet Sauvignon, Chile
19. Folaldasteik með karamelluðum fíkjum (kokkurinn mælir með rjómalagðri piparsósu) kr. 4.980
Tenderloin of fole served with toffee figs (the chef recommends creamy peppersauce)
Við mælum með / we recommend Masi Campofiorin, Veneto, Ítalía
20. Lamba prime með steiktu grænmeti (kokkurinn mælir með lambagljáa) kr. 4.750
Lamb Prime with fried vegetable (the chef recommends the glace of lamb)
Við mælum með / we recommend Ruffino Chianti, Ítalía
21. Grilluð svínaríf í BBQ með kartöflum og grænmeti dagsins kr. 3.850
Grilled BBQ pork ribs with potatoes and vegetables
Við mælum með ísköldum bjór/ we recommend ice cold beer
22. Grilluð hrefnusteik (kokkurinn mælir með rjómalagðri piparsósu) kr. 4.550
Grilled minke whale (the chef recommends creamy peppersauce)
Við mælum með / we recommend Western Cape Roodberg, Suður Afríka
23. Gufusteiktur lambaskanki með kartöflumús og grilluðu grænmeti kr. 4.200
Braised lamb shank with glazed vegetable and mashed potatoes
Við mælum með / we recommend Ruffino Chianti, Ítalía

Sósur og smjör / Sauces and butters

Við bjóðum gestum okkar að velja úr þrem tegundum af sósu og tveim tegundum af kryddsmjöri með aðalréttum. Kryddsmjörin okkar eru þeytt upp með bragðmiklum kryddblöndum og eru sósunum okkar engir eftirbátar

We offer our guests to chose from three kinds of sauces or butters with our main courses. Our delicious butters are whipped with blend of our finest spices and are no less of a treat than our sauces

- A. Rauðvínssósa/ Bourgogne redvinesauce
- B. Lambagljái / Glace of lamb
- C. Rjómalögguð piparsósa / Creamy peppersauce
- D. Estragonsmjör / Estragonbutter
- E. Bláberja-tímíansmjör / Blueberry-thyme butter

Eftirréttir/Desserts

27. Skyr með bláberjum og krapís kr. 1.650
Skyr (yogurt like) with blueberry sauce and sorbet
28. Heit súkkulaðikaka borin fram með rjómaís (tekur 20 mínútur í ofninum) kr. 1.650
Hot chocolatecake with icecream (takes 20 minutes in the oven)
29. Grand Marnier ís með ítölskum marens og ferskum berjum kr. 1.650
Grand Marnier icecream with marange and fresh berries
30. Ístvenna með súkkulaðisósu kr. 1.650
Two kinds of ice cream with chocolate sauce

Víkingaveisla / Viking dinner

Harðfiskur og hákarl
Shark and dried haddock

Fiskisúpa Fjörugöðans
Seafood soup

Brasseraður lambaskanki með kartöflumús og grilluðu grænmeti
Braised lamb shanks with mashed potatoes and glazed vegetables

Skyr með bláberjum og krapís
Skyr (yogurt like) with blueberry sauce and sorbet

Þessu fylgir eitt brennivínstaup og einn víkingabjór
Viking dinner is served with one schnapps of Blackdeath and one Viking beer

kr. 8.400