





GRAND BRASSERIE






LUNCH MENU

STARTERS

- Soup of the day** – please ask your waiter 1.650 ISK
-   **Reindeer Paté** – dried reindeer sausage, pickled vegetables, Cumberland sauce  2.390 ISK
-  **Angelica- and Anise Cured Salmon** – mustard sauce, Icelandic rye bread 2.290 ISK









COMFORT FOOD

-   **Classic Club Sandwich** – french fries 2.750 ISK
-  **Grand Hamburger** – 175 g beef, tomatoes, pickles, onion, chili mayonnaise, french fries 3.190 ISK
-   **Deep Fried Cod Orly** – tartar sauce, french fries 3.290 ISK








MAIN COURSES

- Catch of the Day** – please ask your waiter 3.290 ISK
-  **Baked Cauliflower** – broccoli, tomato cumin sauce 3.190 ISK
-   **Butter Fried Arctic Char** – dill potatoes, vegetables, whey sauce 4.390 ISK
-  **Grilled Ling** – lime potatoes, cauliflower, chive sauce 3.750 ISK
-  **Chicken Úlla la** – celeriac, mashed potatoes, rosemary sauce  4.390 ISK



DESSERTS

-  **Warm Apple Pie** – vanilla ice cream 1.850 ISK
-   **Passion Fruit Mousse** – mango 1.850 ISK
-   **Warm Chocolate Cake** – vanilla ice cream 1.990 ISK








 Chef Úlfar Finnbjörnsson's signature dish

Food and allergies and intolerance. Please speak to our staff about the ingredients in your meal. Thank you

GRAND BRASSERIE






HÁDEGISVERÐAR MATSEÐILL

FORRÉTTIR

- Súpa dagsins – spyrjið þjóninn 1.650 kr.
-   **Hreindýrapaté** – þurrkuð hreindýrapylsa, sýrt grænmeti, Cumberlandsósa  2.390 kr.
-  **Hvannar- og anísgrafinn lax** – sinnepssósa, heimabakað rúgbrauð  2.290 kr.









LÉTTIR RÉTTIR

-   **Klassísk klúbbsamloka** – franskar kartöflur 2.750 kr.
-  **Grand Hamborgari** – 175 g nautaborgari, tómatar, sýrðar agúsrkur, laukur, Chilimæjó, franskar 3.190 kr.
-   **Djúpsteiktur þorskur í orly** – tartarsósa, franskar kartöflur 3.290kr.



AÐALRÉTTIR

- Fiskur dagsins** – spyrjið þjóninn 3.290 kr.
-  **Bakað blómkál** – brokkolí, tómatcuminsósa 3.190 kr.
-   **Smjörsteikt bleikja** – dillkartöflur, grænmeti, mysusósa 4.390 kr.
-  **Grilluð langa** – lime kartöflusmælki, blómkál, graslaukssósa 3.750 kr.
-  **Kjúklingur Úlla la** – sellerírot, kartöflumauk, og rósmarínsósa  4.390 kr.



EFTIRRÉTTIR

-  **Heit eplakaka** – vanillús 1.850 kr.
-   **Ástríðuávaxtamús** – mangó 1.690 kr.
-   **Volg súkkulaðikaka** – vanillús 1.990 kr.



shellfish vegan laktose gluten nuts

 Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol? Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælna. Takk fyrir.