












GRAND BRASSERIE

DINNER MENU

STARTERS

- Soup of the day – please ask your waiter 1.690 ISK
-    **Seafood Soup** – mixed shellfish, sea truffle cream 2.390 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
-   **Spínach Salad** – cucumber, shrimp, dill, lemon 2.190ISK



COMFORT FOOD

- Deep Fried Camembert** 2.090 ISK
-  **Duck Salad** – pears, pecans, sesame vinaigrette 2.190 ISK
-   **Classic Club Sandwich** – french fries 2.750 ISK
-  **Grand Hamburger** - 175 g beef , tomatoes, pickles, onion, chili mayo, french fries 3.190 ISK
-   **Deep Fried Cod Orly** – tartar sauce, french fries 3.290 ISK



shellfish vegan laktose gluten nuts



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

DINNER MENU

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, pine infused oil	4.390 ISK
🍷🌿	Confit Duck Legs – potato and celeriac mash, pickled red onion, truffle sauce	5.490 ISK
🍷🌿	Grilled Beef Tenderloin – portobello mushroom, potato wedges, Bearnaise sauce	6.890 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



shellfish vegan laktose gluten nuts





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

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

FORRÉTTIR

- Súpa dagsins** – spyrgið þjóninn 1.690 kr.
- Sjávarréttasúpa** – blandaður skelfiskur, sætrufflurjómi 2.390 kr.
- Hreindýrapaté** – þurrkuð hreindýrapylsa, sýrt grænmeti, Cumberlandsósa  2.390 kr.
- Hvannar- og anísgrafinn lax** – sinnepssósa, heimabakað rúgbrauð  2.290 kr.
- Spínatsalat** – agúrka, rækja, dill, sítróna 2.190 kr.



LÉTTIR RÉTTIR

- Djupsteiktur camembert** 2.090 ISK
- Andasalat** – perur, pekanhnetur, sesam vinaigrette 2.190 ISK
- Klassísk klúbbsamloka** – franskar kartöflur 2.750 ISK
- Grand Hamborgari** – 175 g nautaborgari, tómatar, sýrðar agúrkur, laukur, chilimæjó, franskar 3.190 ISK
- Djupsteiktur þorskur í orly** – tartarsósa, franskar kartöflur 3.290 ISK



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.

GRAND BRASSERIE

KVÖLDVERÐAR MATSEÐILL

AÐALRÉTTIR

	Fiskur dagsins - spyrgið þjóninn	3.290 kr.
🌊	Bakað blómkál - brokkolí, tómatacuminsósa	3.190 kr.
🌱	Smjörsteikt bleikja - dillkartöflur, grænmeti, mysusósa	4.390 kr.
🍋	Grilluð langa - lime-kartöflumælki, blómkál, graslaukssósa	3.750 kr.
🍄	Kjúklingur Úlla la - sellerírót, kartöflumauk og rósmarínsósa 🍳	4.390 kr.
🌱	Andalæra Confit - sellerírótar- og kartöflumús, rauðlaukssulta, trufflusósa	5.490 kr.
🌱	Grilluð nautalund - portóbellósveppur, kartöflubátar og bearnaise	6.890 kr.



EFTIRRÉTTIR

🌊	Heit eplakaka - vanillús	1.850 kr.
🌱	Ástríðuávaxtamús - mangó	1.850 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.