




GRAND BRASSERIE

FORRÉTTIR

- Súpa dagsins – spyrjið þjóninn 1.500 kr.
-  Anisgrafinn lax – sinnepssósa, heimalagað rúgbrauð 1.990 kr.
-  Hreindýraterrine, tíuberjasósa, 1.990 kr.

AÐALRÉTTIR

- Fiskur dagsins – spyrjið þjóninn 2.990 kr.
- Andasalat - kínakál, kasjúhnetur, sýrðar gúrkur, sesam vinaigrette 2.390 kr.
- Bakað blómkál - kínakál, kasjúhnetur, sýrðar gúrkur, sesam vinaigrette - Vegan 2.390 kr.
- Grand hamborgari – 175g nautaborgari, tómatar, sýrðar agúrkur 2.890 kr.
laukur, chilimæjó, franskar kartöflur
- Djúpsteiktur þorskur í orlý - tartarsósa, franskar kartöflur 2.990 kr.
-  Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la – kartöflumauk, rósmarínsósa 3.990 kr.
- Grilluð nautalund – rauðvínssósa, franskar kartöflur 6.400 kr.

EFTIRRÉTTIR

- Aðalbláberjafrauð - krapís 1.690 kr.
- Ástríðuávaxta Pavlova, mango bananar 1.690 kr.
- Grand Marnier souffle-ís, heit súkkulaðisósa 1.690 kr.



Signature réttur Úlfars Finnbjörnssonar yfirmatreiðslumanns Grand Brasserie.



Vegan

Ertu með fæðu ofnæmi eða óþol?

Vinsamlega hafðu samband við starfsfólk okkar til að fá upplýsingar um innihaldsefni matvælnanna. Takk fyrir.