









# GRAND BRASSERIE








## FORRÉTTIR

-  **Hvannar- og anís grafin bleikja** – sinnepssósa, salat, hrogn  2.590 kr.
-  **Grafið lamb** – pikklað grænmeti, aðalbláberjasósa 2.550 kr.
-   **Kínakálssalat** – perur, cashewhnetur, sesamvinagrette, linsubaunir 2.290 kr.










## SÚPUR

- Súpa dagsins** – vinsamlega spyrjið þjóninn 1.790 kr.
-   **Frönsk lauksúpa** – gratínerað ostabrauð 2.050 kr.
-  **Skelfisksúpa** – karrý, lime, kókos, kóriander 2.490 kr.






## LÉTTIR RÉTTIR

-   **Andasalat** – kínakál, kasjúhnetur, agúrkur, sesam vinaigrette 2.490 kr.
-   **Grand hamborgari** – steinbakað súrdeigsbrauð, brie ostur, beikon, piparrótarsósa, franskar kartöflur 3.490 kr.
-  **Klúbbsamloka** – kjúklingur, beikon, tómatar, majones, franskar kartöflur 3.150 kr.
-   **Djúpstektur þorskur í orly** – tartarsósa, franskar kartöflur 3.490 kr.

## AÐALRÉTTIR

-   **Fiskur dagsins** – vinsamlega spyrjið þjóninn 3.290 kr.
-   **Bakað blómkál** – sætkartöflustappa, kryddjurtapestó 3.990 kr.
-   **Salthnetuhjúpuð bleikja** – kremað byggotto, jógúrt sósa 4.890 kr.
-  **Úrbeinuð kjúklingalæri Úlla la** – kartöflumús, sellerírot 4.890 kr.
- Andalæra confit** – plómu sósa, bakað fennel, stökkir kartöflubátar 5.750 kr.
-   **Grilluð nautalund** – Bearnaise sósa, portobello sveppur, kartöflubátar 6.990 kr.

## EFTIRRÉTTIR

-  **Pavlova** – vanillukrem, blönduð ber 2.290 kr.
-   **Skýrfrauð** – bláberjakrapís, bláber, marengs 2.090 kr.
- Vanillu Parfait** – volg súkkulaðikaka, íslensk jarðarber 2.290 kr.
-   **Hindberjaterta** – hindberjakrap 2.090 kr.



skelfiskur



glúten



laktósi



hnetur



vegan



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.