

HAMARINN

Forréttir

Sjávarréttasúpa
Tígristrækjur - hörpuskel - kryddolífa
2500.-

Ofnbakaður brie
Chutney – valhnetur
1600.-

Carpaccio
Límónu - chilidressing – klettsalat – parmesan
2300.-

Rauðrófu carpaccio
Límónu - chillidressing – klettsalat – vegan parmesan
2000.-

Aðalréttir

Fiskur dagsins
Brokkólíní– chimi-kínóa –
blómkálsmæk – beurre blanc
4500.-

Nautalund
Reykt gulrótarmæk – bok choy –
kartöflur – rauðvínsgljái
5900.-

Blómkálssteik
Sveitapestó – chimi kínóa –
Brokkólíní – rauðrófu-vinaigrette
3500.-

Andalæri
Sætkartöflumæk – appelsínu-sítrónugrasgljái –
klettasalát – sesamfræ - sykurbæunir
4900.-

Ostborgari
Japanskt mæjó – tómatúr – ostur – súrar gúrkur - salat
2400.-

Grænmetisborgari
Vegan mæjó – tómatúr – vóstur – súrar gúrkur - salat
2400.-

Eftirröttir

Ostakaka
1900.-

Gulrótarkaka
1700.-

Þreföld súkkulaðikaka
Vanilluís – ber - karamellusósa
1900.-