

Forréttir

Starters

Gæðablandan Best choice

Blandaður forréttaplatti með okkar uppáhalds

Mixed starter plate with all our favorites

3.990 kr.

Túnfisk klattar með wagame- og bauna salati, maís ragout, sítruskexi og kóriander mæjö

Tuna bites with wagame- and sprout salad, corn ragout, citrus crisps and coriander mayo

2.950 kr.

Spæsi andakröketta með rauðbeðu kremi- og bitum, appelsínugeli og sítrus mæjö

Spicy duck croquette with beetroot crème- and pieces, orange gel and citrus mayo

2.950 kr.

Grillaður kolkraabi með epla- og yuzu mauki, chili- engifer poppkorn, sojagljáa og grillaðri paprikusósa

Grilled octopus with apple- and yuzu purée, chili- ginger popcorn, soya glaze and grilled bell pepper sauce

2.900 kr.

Ristaður Maine humar með blómkáls- og noisette mauki og sultuðu blómkáli, sítrónugras veloute ásamt silungahrognum

Roasted Maine lobster with cauliflower- and noisette purée- and pickled cauliflower, lemongrass veloute and trout roe

3.250 kr.

Hægelduð black angus nautarif með jarðskokkamauki- og flögum, sýrðum rauðlauk og tamarind gljáa

Slow cooked black angus beef shortribs with Jerusalem artichoke purée- and chips, pickled red onion and tamarind glaze

3.150 kr.



Steikur Steaks

Naut Beef

Tenderloin 200 gr.

4.750 kr.

Tenderloin 300 gr.

6.790 kr.

Tenderloin 400 gr.

8.750 kr.

T-bone 450 gr.

7.450 kr.

Ribeye 250 gr.

5.250 kr.

Ribeye 350 gr.

6.550 kr.

Hross Horse

Tenderloin 200 gr.

4.850 kr.

Tenderloin 300 gr.

6.940 kr.

Lamb Lamb

Fillet 200 gr.

4.750 kr.

Fillet 300 gr.

6.790 kr.

Prime 200 gr.

4.550 kr.

Prime 300 gr.

6.590 kr.

Hvalur Whale

200 gr.

4.550 kr.

300 gr.

6.450 kr.

Meðlæti

Side dishes

Steikhús franskar / Steakhouse french fries

790 kr.

Sætkartöflu og broddkúmen mús með hafrakurli og kóriander olíu

Sweet potato and cumin mash with oat crumble and coriander oil

990 kr.

Bökuð kartafla, sýrður rjómi og kryddjurtir

Baked potato, sour cream and herbs

790 kr.

Smjörsteikt smælki / Sautéed baby potatoes

790 kr.

Kartöflumauk / Potato purée

890 kr.

Blandað salat með marineruðum fetaosti, sólblómafræjum og sultuðum rauðlauk

Mixed salad with marinated feta cheese, sunflower seeds and pickled red onion

990 kr.

Kremað spínat með döðlum og camembert

Creamy spinach with dates and camembert

890 kr.

Steikt brokkolíni / Fried broccolini

790 kr.

Ristaðir hvítlauksmarineraðir sveppir

Sautéed garlic marinated mushrooms

990 kr.

Maísstöngull 2 stk. með kryddsmjöri

Corn on the cob 2 pcs. with herb butter

890 kr.

Ristaður aspás / Roasted asparagus

990 kr.

Grillaður Maine humarhali 50 gr.

Grilled Maine lobster tail 50 gr.

1.850 kr.

Steikhús Haf og Hagi / Steakhouse Surf 'n Turf

Hvalur og hross grillað í kolaofninum, kremuð piparsósa, sætkartöflu og broddkúmen mús og steikt brokkolíni

Whale and horse grille in the coal oven, creamy pepper sauce, cumin flavored sweet potato mash and fried broccolini

5.950 kr.

Kjötplatti um 1 kg

4 gerðir af steikum, framreitt að hætti hússins. Spyrjið þjóninn

Meat platter, approx 1 kg

Assortment of four steaks, served in our traditional way. Ask your waiter

19.900 kr.

Premium Black Angus Beef

Frá opnun höfum við leitað að nauti sem uppfyllir ströngustu gæðakröfur og fellur óaðfinnanlega að okkar vinnslu- og eldurnaraðferðum. Ríflega tveggja ára leit lauk hjá Creekstone farms en þar með hófst tími ánægjulegra uppgötvana hjá gestum okkar.

From day one, we have been searching for beef that surpasses all expectations and fits perfectly with our way of aging and cooking. The two year search came to an end at Creekstone farms and thereby started the era of enjoyable discovery for you, our guests.

Dry aged

Ribeye min. 250 gr.

2.750 kr. per 100 gr.

Tomahawk 800 gr.

15.600

Sósur/Sauces

Gráðaostasósa / Blue cheese sauce

560 kr.

Bearnaisesósa / Bearnaise sauce

590 kr.

Hvítlaukssósa / Garlic sauce

560 kr.

Rauðvínsgljái / Red wine glaze

590 kr.

Kremuð piparsósa / Creamy pepper sauce

590 kr.

Kryddsmjör / Herb butter

560 kr.

Trufflu bearnaisesósa / Truffle bearnaise sauce

640 kr.

Chimichurri

590 kr.

Aðalréttir

Main courses



Grilluð kjúklingabringa með brokkolí á tvo vegu, sveppa pommes anne kartöflu, estragon olíu og sveppa froðu

Grilled chicken breast with broccoli two ways, mushroom pommes anna potato, estragon oil and mushroom foam

5.200 kr.

Ristuð andabringa með duchess kartöflu fylltri með andalifur, sellerírótarmauki, aprikósukremi, karamelluðum laukum og sætlaukssósu

Roasted duck breast with duchess potato filled with foie gras, celeriac purée, apricot crème, caramelized onion and sweet onion sauce

6.200 kr.

Ristaður þorskhnakki með kartöflu- mauki og kexi, lauksultu, linsubauna ragout og saffran- og sítrónu froðu

Pan fried cod with potato purée- and crisps, onion jam, lentils ragout and saffran- and lemon foam

4.850 kr.

Ristaður Maine humar með blómkáls- og noisette mauki og sultuðu blómkáli, sítrónugras veloute ásamt silungahrognum

Roasted Maine lobster with cauliflower- and noisette purée- and pickled cauliflower, lemongrass veloute and trout roe

8.190 kr.

Ponzu marinerað og ristað tofu með linsubaunum, bauna salati, sítrónu flögum, sultuðu blómkáli og papriku sósu

Ponzu marinated and roasted tofu with lentils, sprout salad, lemon chips, pickled cauliflower and bell pepper sauce

4.490 kr.

Steikhúsveisla

Steakhouse Delight

Forréttatvenna / Appetizer duo

Túnfisk klattar með wagame- og bauna salati, maís ragout, sítruskexi og kóriander mæjó

Tuna bites with wagame- and sprout salad, corn ragout, citrus crisps and coriander mayo

Og / And

Hægelduð black angus nautarif með jarðskokkamauki- og flögum, sýrðum rauðlauk og tamarind gljóa

Slow cooked black angus beef shortribs with Jerusalem artichoke purée- and chips, pickled red onion and tamarind glaze

Aðalréttur / Main course

Grilluð 200 gr. nautalund, hvítlauksristaðir sveppir, franskar og bearnaise sósa

Grilled 200 gr. beef tenderloin, garlic marinated mushrooms, french fries and bearnaise sauce

Eða / Or

Ristaður þorskhnakki með kartöflu- mauki og kexi, lauksultu, linsubauna ragout og saffran- og sítrónu froðu

Pan fried cod with potato purée- and crisps, onion jam, lentils ragout and saffran- and lemon foam

Eftirréttur / Dessert

Baileys ostakaka með Nóa kroppi, hafrakurli, ástaraldinsósu og saltkaramellu ís

Baileys cheese cake with „Nóa kropp“, oat crumble, passion fruit sauce and salt caramel ice cream

8.750 kr.

Eftirréttir

Desserts

Karamelluð pera með súkkulaði ganache, súkkulaði kexi, þreyttu vanillukremi og jógúrt ís

Caramelized pear with chocolate ganache, chocolate biscuit, whipped vanilla crème and yoghurt ice cream

Skyr mús og bakað hvítsúkkulaði með marineruðu kryddbrauði, sultuðum jarðaberjum og noisette hafrakruði

Skyr mousse and baked white chocolate with marinated spice bread, pickled strawberries and noisette oat crumble

Baileys ostakaka með Nóa kroppi, hafrakurli, ástaraldinsósu og saltkaramellu ís

Baileys cheese cake with „Nóa kropp“, oat crumble, passion fruit sauce and salt caramel ice cream

2.190 kr.

Ef þið eruð með ofnæmi eða óþol vinsamlegast spyrjið þjóninn um ofnæmisvalda

If you have any food allergies please consult your waiter