Forréttir
Appetizers

Gæðablandan / Best choice

Blandaður forréttaplatti
með okkar uppáhalds
Mixed starter plate with all our favorites
4.290 kr.

Misomarineraður og brenndur túnfiskur með ponzu- og soja sósu, wasabi dressingu, frækexi, sýrðri kínahreðku og vorlaukssalati
Misomarinated and burnt tuna with ponzu- and soy sauce, wasabi dressing, seed crisp, pickled daikon and spring onion salad
3.190 kr.

Steinbítskinnar í tempura með agúrku og sesam relish, döðlukremi, unagi gljáa og lime mæjó
Catfish cheeks in tempura with cucumber and sesam relish, date créme, unagi glaze and lime mayo
3.090 kr.

Hvala tataki með chili sultu, tamarind mæjó og stökku vorrúlludeigi
Whale tataki with chili jam, tamarind mayo and crispy spring roll
2.990 kr.

Hægelduð black angus nautarif með jarðskokkamauki- og flögum, sýrðum rauðlauk og tamarind gljáa
Slow cooked black angus short ribs with Jerusalem artichoke purée- and chips, pickled red onion and tamarind glaze
3.250 kr.

Kjúklingalifrar frauð með kryddaðri plómu- og geli, karamelliseruðum valhnetukjörnum og olíu og grilluðu súrdeigs brauði
Chicken liver parfait with spiced plum- and gel, caramelized walnut core and oil and grilled sour dough bread
3.290 kr.

Ristaður humarhali, sítrus sultaðar gulrætur, gulrótar- og broddkúmen krem með hægelduðum og gratineruðum plómu tómötum, heimalöguðum ricotta osti, stökkri svartrót og piparrótar mæjó
Roasted lobster tail, citrus pickled carrots, carrot and cumin créme with slow cooked plum tomatoes au gratin, homemade ricotta cheese, crispy salsify and horse radish mayo
3.850 kr.

Steikur
Steaks

Naut
Beef

Tenderloin 200 gr.
4.950 kr.

Tenderloin 300 gr.
7.050 kr.

Tenderloin 400 gr.
9.150 kr.

T-bone 450 gr.
7.750 kr.

Ribeye 250 gr.
5.490 kr.

Ribeye 350 gr.
6.890 kr.

Hross
Horse

Tenderloin 200 gr.
5.090 kr.

Tenderloin 300 gr.
7.250 kr.

Lamb
Lamb

Fillet 200 gr.
4.950 kr.

Fillet 300 gr.
7.050 kr

Prime 200 gr.
4.750 kr.

Prime 300 gr.
6.850 kr.

Hvalur
Whale

200 gr.
4.550 kr.

300 gr.
6.450 kr.

Steikhús Haf og Hagi / Steakhouse Surf ´n Turf

Hvalur og hross grillað í kolaofninum, kremuð piparsósa, sætkartöflu og broddkúmen mús og steikt brokkolíní
Whale and horse grilled in the coal oven, creamy pepper sauce, cumin flavored sweet potato mash and fried broccolini
5.950 kr.

Meðlæti
Side dishes

Steikhús franskar
Steakhouse french fries
790 kr.

Sætkartöflu og broddkúmen mús með hafrakurli og kóríander 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.

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
990 kr.

Steikt brokkolíní
Fried broccolini
890 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 aspas
Roasted asparagus
990 kr.

Grillaður Maine humarhali 50 gr.
Grilled Maine lobster tail 50 gr.
1.850 kr.

Sósur/Sauces

Gráðaostasósa
Blue cheese sauce
560 kr.

Bearnaisesósa
Bearnaise sauce
590 kr.

Hvítlaukssósa
Garlic sauce
560 kr.

Rauðvínsgljái
Red wine glaze
690 kr.

Kremuð piparsósa
Creamy pepper sauce
690 kr.

Kryddsmjör
Herb butter
560 kr.

Chimichurri
590 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 hja 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.
2.850 kr. per 100 gr.

Tomahawk 800 gr.
15.600 kr.

Aðalréttir
Main courses

Létt saltaður þorskur með kremuðu piparrótar og grænertu byggi, grænertu mauki, stökkum laukhringjum, dill olíu og saffran froðu
Lightly salted cod with creamy horseradish and pea barley, pea purée, crispy onion rings, dill oil and saffron foam

5.190 kr.

Ristuð kjúklingabringa með steiktum shitake og ostrusveppum ásamt sveppa mauki- og froðu, stökkum kasjúhnetum, karöfluflögum og madeira gljáa
Roasted chicken breast with fried shitake and oyster mushrooms along with mushroom purée- and foam, toasted cashews, potato chips and madeira glaze

5.640 kr.

Kakóbaunagljáð dádýr með noisette nípukremi, bakaðri nípu, appelsínu pommes anna, karamelliseruðum skarlottulauk og kakó bauna- og appelsínu gljáa
Cacaobean glazed deer with noisette parnisp purée, baked parsnip, orange pommes anna, caramelized shallots and cacao bean- and orange glaze

7.200 kr.

Hnetusteik með sveppa- og skarlottulauks ragout, ristuðu brokkólíní, stökkum laukhringjum, herslihnetu mæjó og estragon olíu
Nut patty with mushroom- and shallot ragout, roasted broccolini, crispy onion rings, hazelnut mayo and estragon oil

4.950 kr.

Ristaður humarhali, sítrus sultaðar gulrætur, gulrótar- og broddkúmen krem með hægelduðum og gratineruðum plómu tómötum, heimalöguðum ricotta osti, stökkri svartrót og piparrótar mæjó
Roasted lobster tail, citrus pickled carrots, carrot and cumin créme with slow cooked plum tomatoes au gratin, homemade ricotta cheese, crispy salsify and horse radish mayo

8.790 kr.

Steikhúsveisla
Steakhouse Delight

Forréttatvenna / Appetizer duo
Misomarineraður og brenndur túnfiskur með ponzu- og soja sósu, wasabi dressingu, frækexi, sýrðri kínahreðku og vorlaukssalati
Misomarinated and burnt tuna with ponzu- and soy sauce, wasabi dressing, seed crisp, pickled daikon and spring onion salad

Og / And

Hægelduð black angus nautarif með jarðskokkamauki- og flögum, sýrðum rauðlauk og tamarind gljáa
Slow cooked black angus short ribs with Jerusalem artichoke purée- and chips, pickled red onion and tamarind glaze

Aðalréttur / Main course
Grilluð 200 gr. Nautalund borin fram með frönskum, hvítlauksristuðum sveppum og bearnaise sósu
Grilled 200 gr. beef tenderloin, garlic marinated mushrooms, french fries and bearnaise sauce

Eða / Or

Létt saltaður þorskur með kremuðu piparrótar og grænertu byggi, grænertu mauki, stökkum laukhringjum, dill olíu og saffran froðu
Lightly salted cod with creamy horseradish and pea barley, pea purée, crispy onion rings, dill oil and saffron foam

Eftirréttur / Dessert
Mokka mjólkursúkkulaði mús með hindberja compot, mascarpone froðu og stökku kakóbauna smjördeigi
Mokka milk chocolate mousse with raspberry compot, mascarpone foam and crispy cacao bean profiteroles

9.450 kr.

Ef þið eruð með ofnæmi eða óþol vinsamlegast spyrjið þjóninn um ofnæmisvalda
If you have any food allergies please consult your waiter