

FORRÉTTIR - STARTERS

Súpa dagsins. - Soup of the day	ISK 1.300
Rjómalöguð humarsúpa með ristudum humri Creamy lobster soup with grilled langoustine.	ISK 2.400
Salat með blóðappelsínu, granada eplakjörnum og graskersfræjum. Salad with blood orange, granada apple core and pumpkin seeds.	ISK 2.200
Pönnusteikt kjúklingalifur með jarðskokka flögum, sveppum og hollandaise sósu. Pan fried chicken liver with Jerusalem artichoke chips, mushroom and hollandaise sauce.	ISK 2.200
Rauðbeðu-ravioli með ricotta og heslihnetusmjöri. Beetroot-ravioli with ricotta and hazelnut butter.	ISK 2.200
Hörpuskelfiskur með aspás og reyktu smjöri. Scallops with asparagus and smoked butter.	ISK 2.200
Snöggsteikt hrátt nautakjöt með radísum, míkro jurtum, parmesan og "Ponzu-Mayonnaise" sósu. Beef carpaccio with radishes, micro herbs, parmesan and "Ponzu-Mayonnaise" sauce.	ISK 2.900
Íslenskur smáréttadiskur (5 tegundir): Tvíreykt hangikjöt; Salfiskur; Villitvenna (lundi og villigæs); Íslenskar rækjur. Icelandic sample appetizers (5 kinds): Raw double smoked lamb; Bacalao; Wild-duo (puffin and wild goose); Icelandic shrimps.	ISK 3.100

AÐALRÉTTIR - MAIN DISHES

Ferskasti fiskur dagsins (spyrjið þjóninn). Catch of the day (ask the waiter).	ISK 3.900
Gratineraður sjávarréttadiskur með rækjum, humri, hörpuskel og steinbít. Mixed seafood gratin with prawns, langoustine, scallop and seawolf.	ISK 4.400

Grillaður lax marineraður í "masala chili paste", borinn fram með sobanúðlum, aspas og bláberja sósu.

Grilled salmon marinated in "masala chili paste", presented with sobanoodles, asparagus and blueberry sauce. ISK 4.200

Lax með myntu-bauna-risotto og sítrónusmjöri.

Salmon with minted-pea-risotto and lemon butter. ISK 4.200

Steinbítur með mangó, chili og engifer sósu, grænmeti og quinoa.

Seawolf with mango, chili and ginger sauce, vegetables and quinoa. ISK 4.200

Ristaður saltfiskur með kartöflumús og kardimommusósu.

Roasted bacalao with mashed potatoes and cardamom sauce. ISK 4.400

Grillaðir humarhalar með hvítlaukssmjöri, ristuðu brauði og salati.

Grilled langoustine with garlicbutter, toasted bread and salad. ISK 7.600

"Harissa" kjúklingur með ólífum, kirsuberja tómötum, kartöflumús og soðgljáa.

Harissa chicken with olives, cherry tomatoes, mashed potatoes and glaze. ISK 4.400

Stökkur parmesan kjúklingur með spínati, spagetti og tómatbasil sósu.

Crispy parmesan chicken with spinach, spaghetti and tomato basil sauce. ISK 4.400

Steikt andabringa með grænum strengjabaunum, ofnbökuðum kartöflum og bigarade sósu.

Roasted duck bigarade with green string beans and baked potatoes. ISK 5.000

Ofnbakaður lambahryggur með ristuðu rótargrænmeti, rauðlaukssultu, kryddjurtum, kartöflum og rósmarín sósu.

Rack of lamb with roasted root vegetables, red onion compote, herbs, potatoes and rosemary sauce. ISK 5.500

"Rib-eye steik" með sveppum, vorlauk, kirsuberjatómötum, kartöflum, jarðsveppa majónesi, Madeira sósu og "brauð frauði" Skólabrúar.

Rib-eye Steak with butter-fried mushrooms, spring onion, cherry tomatoes, potatoes, truffle mayonnaise, Madeira sauce and "bread puff" a la Skólabrú.

200 gr. ISK 6.100.-

350 gr. ISK 7.100.-

Spagetti með hvítlauks-chili ristuðu sjávarfangi í hvítvínssósu.

Chili and garlic-roasted seafood spaghetti with white wine sauce. ISK 3.900

Grænmetisréttur Skólabrúar - Vegetarian dish a la Skólabrú

ISK 3.600