

## FORRÉTTIR - STARTERS

### FISKISÚPA

Bragð af krabba og humar kitla bragðlaukana en skelfiskur, bláskel, rækja og fiskur bráðna í munni. Kr. 1.990  
Fish soup with all the best from Breiðafjörður bay.

### SALAT

Grænt og gott frá Lágafelli, það besta hverju sinni. Kr. 1.950 / 2.600  
Nett salat eða matar meira með Oumph og fleira góðgæti. Vegan.  
Salad dish of the day, fresh every day. Available as a side dish or as a larger portion with Oumph and more goodies. Vegan dish.

### GRAFINN LAX

Eldrauður lax að vestan í rauðbeðum og jurtum með piparrótarsósu. Kr. 2.200  
Red salmon from the Westfjords, served with beetroot, herbs and horseradish sauce.

### GRAFINN HRYGGVÖÐVI AF ÆR

Létt saltaður og dregur í sig bragð úr blóðbergi, íslensku birki, parmesan og lime. Kr. 2.200  
Cured saddle of ewe meat, spiced with fresh Icelandic thyme, birch, parmesan and lime.

### HÖRPUSKEL

Breiðfyrsk hörpuskel, gratíneruð með sveppum, rjóma og osti. Kr. 2.450  
Klassískur réttur úr franska eldhúsinu, Coquilles St. Jacques, sem til varð árið 1950.  
Coquilles St. Jacques, a classic dish with scallops from Breiðafjörður bay, mushrooms, cream and cheese.

## AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

### SPAGHETTI

Spaghetti, breiðfirsk bláskel, rjómi, hvítlaukur, chili. Kr. 3.250

Vegan útfærsla: Spaghetti, tómaturgrunnur, hvítlaukur, chili.

Spaghetti with fresh seafood from Breiðarfjörður bay, cream, garlic, chili.

Also available as a vegan dish, spaghetti, tomatoe base, garlic, chili.

### BLÁSKELIN GÓÐA

Ferska bláskelin hans Símonar skeljabónða elduð með Kr. 3.990

hvítlauk, jurtum og tómötum. Borin fram með frönskum og salati.

Sú staða getur komið upp að rétturinn er ekki á

boðstólum vegna náttúrulegra aðstæðna.

Fresh blue mussels from Breiðarfjörður bay, cooked with garlic, herbs and tomatoes. Served with french fries and fresh salad.

It is possible due to natural causes that we can not offer this dish.

### HÖRPUSKELIN AÐ HANDAN

Hörpuskelin úr Breiðafirði er unnin af Agustson hinu megin Kr. 4.350

götunnar. Þönnusteikt borin fram með íslensku byggi en smjör,

hvítlaukur og chili koma við sögu.

Scallops from Breiðarfjörður bay, panfried in Icelandic butter, garlic and chili, served with Icelandic barley.

### ÞORSKHNAKKINN OKKAR

Þönnusteiktur í smjöri, borinn fram með krömdum kartöflum Kr. 4.250

og rötargrænmeti. Þessi réttur hefur fylgt okkur frá upphafi.

Pan fried fillet of cod from Breiðarfjörður bay, served with crushed potatoes and root vegetables. One of our original dishes.

### BLESSAÐ LAMBIÐ

Lambakjötið sem við bjóðum upp á í þessum rétti er innralæri, Kr. 4.950

klumpur, flatsteik, fille, lund, prime eða þríhyrningur.

Lambasteikin er borin fram með þönnusteiktum kartöflum,

bakaðri gulrót, sveppum ásamt lambagljáa með rósmarín og jurtum.

Þjónn veitir nánari upplýsingar um réttinn.

Lamb steak from Snæfellsnes served with pan fried potatoes,

baked carrot, mushrooms with glaze containing rosemary and herbs.

Please ask the waiter for more information about this dish.

### GRÆNT OG VÆNT

Heimalöguð ilmandi hnetusteik borin fram með grænmeti dagsins. Kr. 3.750

Homemade vegetable patty, served with fresh salad

and greens of the day.

# HAMBORGARAR / BURGERS

## ÍTALINN OKKAR

140 gr. af nautakjöti, ferskt salat, hvítlaukur,  
sólþurrkaðir tómatar, hamborgarasósa & franskar.

Kr. 2.200

Our Italian burger: 140 g of beef, fresh salad, garlic,  
sun-dried tomatoes, hamburger sauce and served with french fries.

## HÓLMARINN

140 gr. af nautakjöti, ferskt salat, beikon, camembert,  
hamborgarasósa & franskar.

Kr. 2.250

Our local burger: 140 g of beef, with fresh salad, bacon and  
camembert, hamburger sauce and served with french fries.

## NARFEYRINGURINN

140 gr. af nautakjöti, ferskt salat, gráðostur,  
beikon, hvítlaukur, hamborgarasósa & franskar.

Kr. 2.350

Our special burger: 140 g of beef with fresh  
salad, blue cheese, bacon, garlic, hamburger  
sauce and served with french fries.

## GRÆNMETISBORGARINN

Hægt er að velja grænmetisútgáfu af öllum hamborgurum okkar.  
Með borgaranum er hægt að velja um vegan sósur, annarsvegar  
Chipotle mayonese hinsvegar Aioli.

Veggie burger, substitute any of our burgers with a vegetable patty.  
Two different vegan sauces available: Chipotle mayonese or Aioli.

## EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

### ÍS

Heimalagaður bragðgóður ís, á gamla mátann.  
Borinn fram með ferskum ávöxtum.  
Old fashioned homemade ice cream with fresh fruit.

Kr. 2.100

### SKYR

Skyr, hvítt súkkulaði, mascarpone og bláber á toppinn.  
Einstök blanda.  
Skyr with white chocolate, mascarpone and topped  
with blueberries. A unique combination.

Kr. 1.850

### HEIT SÚKKULAÐIKAKA

Heit súkkulaðikaka, ísinn góði & ferskir ávextir.  
Hot chocolate cake with homemade ice cream and fresh fruit.

Kr. 2.450