

# FORRÉTTIR - STARTERS

## FISKISÚPA

Bragð af krabba og humar kitla bragðlaukana en skelfiskur, bláskel, rækja og fiskur bráðna í munni. Kr. 1.990  
Crab and lobster make the base in our fish soup and mussels, shrimps and fish from Breiðafjörður bay make the perfect combination.

## SALAT

Grænt og gott frá Lágafelli, það besta hverju sinni. Kr. 1.950 / 2.600  
ásamt finu skornu grænmeti, sólþurrkuðum tómötum, ávöxtum og hnetum. Nett salat eða matar meira með Oumph og fleira góðgæti. Vegan.  
Salad dish of the day, julienne vegetables, sundried tomatoes, fruits and nuts.y. Available as a side dish or as a larger portion with Oumph and more goodies. Vegan dish.

## GRAFINN LAX

Lax að vestan í rauðbeðum og jurtum með piparrótarsósu. Kr. 2.200  
Salmon from the Westfjords served with beetroot, herbs and horseradish sauce.

## GRAFINN HRYGGVÖÐVI AF ÆR

Létt saltaður sem dregur í sig bragð úr blóðbergi, íslensku birki, Kr. 2.200  
parmesan og lime.  
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, frá miðri síðustu öld.  
Coquilles St. Jacques, a classic dish with scallops from Breiðafjörður bay, mushrooms, cream and cheese.

## DALA CAMEMBERT

Djúpsteiktur camembert úr Dölunum með sætri chilisultu og ristuðum hnetum. Kr. 2.250  
Deep fried Camembert from our neighbours at Dalir. Served with Sweet Chilli Jam and roasted nuts.

Varðandi fæðuofnæmi biðjum við ykkur vinsamlegast að leita upplýsinga hjá þjónum ef spurningar vakna.  
Please let our servers know if you have any questions regarding food sensitivities or other dietary requirements.

## AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

### SPAGHETTI

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

Vegan útfærsla: Spaghetti bolognese, hvítlaukur, chili.

Spaghetti with local mussels from Breiðarfjörður bay, cream, garlic, chili.

Also available as a vegan dish, spaghetti bolognese, garlic, chilli.

### BLÁSKELIN GÓÐA

Breiðfirsk bláskel soðin í hvítvíni og krydduð með hvítlauk, chili, kóríander og anís. Borin fram með frönskum kartöflum og chipotle majónesi. Sú staða getur komið upp að bláskelin er ekki í boði vegna veðurs eða annarra tilfallandi aðstæðna. Kr. 3.990

Local mussels simmered in white wine, garlic, chili, coriander and anís.

Served with fries and chipotle mayonnaise. This dish is not always available as weather conditions may not permit the gathering of mussels from Breiðarfjörður Bay.

### HÖRPUSKELIN AÐ HANDAN

Hörpuskelin úr Breiðafirði er unnin af Agustson hinumegin götunnar. Pönnusteikt borin fram með íslensku byggi en smjör, hvítlaukur og chili koma við sögu. Kr. 4.350

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

### ÞORSKHNAKKINN OKKAR

Pönnusteiktur í smjöri, borinn fram með stöppuðum kartöflum og rötargrænmeti. Þessi réttur hefur fylgt okkur frá upphafi. Kr. 4.250

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

### BLESSAÐ LAMBIÐ

Lambasteikin úr Helgafellssveitinni er borin fram með pönnusteiktum kartöflum, bakaðri gulrót, sveppum ásamt lambagljáa með rósmarín og jurtum. Þjónn veitir nánari upplýsingar um réttinn. Kr. 4.950

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 FALAFEL

Heimalagað og djúpteikt í eldhúsinu okkar, borið fram heitt með grænmeti dagsins og perlubyggi. Kr. 3.400

Our own homemade falafel served warm with today's vegetables and Icelandic barley.

Varðandi fæðuofnæmi biðjum við ykkur vinsamlegast að leita upplýsinga hjá þjónum ef spurningar vakna.

Please let our servers know if you have any questions regarding food sensitivities or other dietary requirements

# HAMBORGARAR / BURGERS

## HELGAFELLSFÉÐ

Allt lambakjöt á matseðlinum okkar kemur frá sauðfjárúinu á Helgafelli. Féð gengur laust um á fjallgarði Snæfellsness á sumrin, sem er hreint sauðfjarræktarsvæði.

All lamb meat comes from the Helgafell farm, just outside Stykkishólmur. In the summer they roam free in the Snæfellsnes mountains.

## KINDIN EINAR

200 gr. Lambaborgari úr meyru lambakjöti frá Helgafelli. Kr. 2.550  
Chili, hvítlaukur, sólþurrkaðir tómatar, salat og chipotle majónes gæla við bragðlaukana. Borið fram með frönskum karöflum.  
200 gr. tender meat from grass fed lamb (free roaming in Snæfellsnes mountains) is the star of this lambburger. Seasoned with chili, garlic, sundried tomatoes. Served with Chipotle mayonese, fresh salad and french fries.

## HÓLMARINN

200 gr. af lambakjöti, ferskt salat, beikon, camembert og Kr. 2.650  
hamborgarasósa. Borið fram með frönskum kartöflum.  
Our local burger: 200 gr of tender meat from grass fed lamb (free roaming in Snæfellsnes mountains), with fresh salad, bacon and camembert, hamburger sauce and served with french fries.

## NARFEYRINGURINN

200 gr. af lambakjöti, ferskt salat, gráðostur, beikon, Kr. 2.650  
hvítlaukur og hamborgarasósa. Borið fram með frönskum kartöflum.  
Our special burger: 200 gr of tender meat from grass fed lamb (free roaming in Snæfellsnes mountains), 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 og hinsvegar Aioli.  
Veggie burger, substitute any of our burgers with a vegetable patty. Two different vegan sauces available: Chipotle mayonese or Aioli.

Varðandi fæðuofnæmi biðjum við ykkur vinsamlegast að leita upplýsinga hjá þjónum ef spurningar vakna.  
Please let our servers know if you have any questions regarding food sensitivities or other dietary requirements.

## EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

### ÍS

Heimalagaður ís á gamla mátann.

Kr. 2.100

Borinn fram með ferskum ávöxtum.

Old fashioned homemade ice cream served with fresh fruit.

### SKYR

Skyr, hvítt súkkulaði, mascarpone og bláber með.

Kr. 1.850

Einstök blanda.

Skyr with white chocolate, mascarpone and topped with blueberries. A unique combination.

### HEIT SÚKKULAÐIKAKA

Heit súkkulaðikaka, ísinn góði & ferskir ávextir.

Kr. 2.450

Vinsamlegast athugið að það tekur um 20 mínútur að baka kökuna.

Hot chocolate cake with homemade ice cream and fresh fruit.

Please notice, it takes about 20 minutes to bake the cake.

Varðandi fæðuofnæmi biðjum við ykkur vinsamlegast að leita upplýsinga hjá þjónum ef spurningar vakna.

Please let our servers know if you have any questions regarding food sensitivities or other dietary requirements.