18.06.2024

BRASS
KITCHEN & BAR

FORRÉTTIR / STARTER

NAUTA CARPACCIO
Með trufflu mæjo klettasalat, kartöflustrá og parmesan

BEEF CARPACCIO
With Rucola, Parmesan, crispy Potato strings and Truffle Sauce

CAPRESE SALAT MEÐ MOZZARELLA
Tómatur, basil olía og balsamicedik

CAPRESE SALAT WITH MOZZARELLA
Tomato Basil Dressing and Balsamic Vinegar

BRASS SJÁVARRÉTTASÚPA
Hörpuskel, rækjur, þorskur, nýbakað brauð og smjör

BRASS CREAMY SEAFOOD SOUP
With Scallops, Shrimp, Cod,
baked Bread and Butter

AÐALRÉTTIR / MAIN COURSE

DJÚPSTEIKTUR ÞORSKUR
Franskar með parmesan, heimalagað remúlaði (val um rétt án glútens)

FISH AND CHIPS
Deep fried Icelandic Cod, Parmesan Fries and Icelandic "Tartar"

OFNBÖKUÐ BLEYKJA
Brætt smjör, Kapers, smælki og steikt grænmeti

OVEN BAKED ARTIC CHAR
With Capers, small Potatos and fried Vegatables

NAUTALUND 200GR MEÐ RJÓMALAGAÐRI PIPARSÓSU
Bökuð kartafla kryddsmjör stökkt brokkolí og graskersfræ

BEEF TENDERLOIN 200GR WITH CREAMY PEPPAR SAUCE
Baked Potato Broccoli and Pumkinseeds

KJÚKLINGASALAT
Bjóðum upp á grænkera útáfu með Tempura blómkáli
Bláber, melónu radísur, krydduðar cashew hnetur og basil dressing.

CHICKEN SALAD
Vegetarian option with Tempura Cauliflower
Blueberries, Melone, Radish, Spicy Cashew Nuts and Basil Sauce

EFTIRRÉTTUR / DESSERT

LAVA BRASS KAKA MEÐ ÍS

LAVA BRASS CAKE WITH ICECREAM

---

2 RÉTTA HÓPSEÐILL · 2 COURSE GROUP MENU — 8.900.-KR
Kaffi eða te innifalið // Coffee or Te included — *á mann / per person*

3 RÉTTA HÓPSEÐILL · 3 COURSE GROUP MENU — 10.200.-KR
Kaffi eða te innifalið // Coffee or Te included — *á mann / per person*

---

15 GESTA LÁGMARK.
MINIMUM 15 PERSON.

CHOOSE BETWEEN 2 OR 3 COURSE MEAL
AND PLEASE NOTE THE MENU HAS TO BE THE SAME.