

MEZE

- | | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| 1. Olives
Mixed olives with mixed herbs and spices.
Blandaðar ólífur í vel valinni kryddblöndu. | kr. 990 | 5. Baba Gnoush
Eggplant dip, with grilled bread.
Eggaldinmauk með grilluðu brauði. | kr. 1.390 |
| 2. Grilled Halloumi Cheese Plate
Grilled halloumi, roasted paprika, homemade tomato chutney.
Grillaður halloumi ostur með grillaðri pariku og heimagerðu tómát chutney. | kr. 1.490 | 6. Grilled Eggplant
Grilled eggplant gratin topped with seasoned minced meat.
Gratínerað eggaldin með krydduðu kjöti og bræddum osti. | kr. 1.390 |
| 3. Kibbeh
Stuffed bulgur croquettes with minced lamb.
Fylltar búlgur króketur með lambakjöti. | kr. 1.490 | 7. Hummus
Our special homemade hummus with grilled bread.
Hummus með grilluðu brauði. | kr. 1.290 |
| 4. Börek
Turkish pastry wrapped around feta and spinach.
Tyrkneskt bakkelsi með fetaosti og spínati. | kr. 1.290 | 8. Grilled Cauliflowers
Grilled cauliflower served with cacik and spicy oil.
Grillað blómkál með jógúrt sósu og kryddolíu. | kr. 1.390 |
- Pick any 3 courses | Veldu 3 rétti kr. 3.490
Pick any 4 courses | Veldu 4 rétti kr. 4.390

Main Courses

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1. Lobster Soup
Icelandic lobster soup, rich in flavour. Lobster tails and whipped cream on top.
Rjómalöguð humarsúpa með humarhólum og þeyttum rjóma. | kr. 2.990 | 6. Sesam Chicken Breast
Chicken breast topped with homemade tomato chutney and tahini sauce, potatoes and vegetables.
Kjúklingabringa með heimalögðuð tómát chutney og tahini sósu, kartöflum og grænmeti. | kr. 3.990 |
| 2. Feta & Spinach Lasagna
Feta cheese, cheddar, bechamel sauce and spinach.
Served w/ garlic bread and salad.
Spinat lasagna með fetaosti, cheddar og bechamel sósu.
Borið fram með hvítlauksbrauði og salati. | kr. 3.800 | 7. Sish Chicken Harissa
Grilled chicken skewers with harissa and cacik sauce, roasted almonds. Served with bulghur and vegetables.
Kjúklingaspjót með harissa og cacik sósu, möndlum, borið fram með bulgur og grænmeti. | kr. 3.890 |
| 3. Icelandic Lamb Chops
Lamb chops marinated in icelandic and turkish spice blend.
Served with potatoes, vegetables and lemon.
Marineraðar lambakótiletur í tyrknesku kryddblöndu, bornar fram með kartöflum, grænmeti og sítrónu. | kr. 3.990 | 8. Salmon
Grilled salmon marinated in spices. Served with potatoes, roasted vegetables and creamy wine sauce.
Marineraður grillaður lax borin fram með steiktu grænmeti, kartöflum og hvítvins rjómasósu. | kr. 3.700 |
| 4. Sish Kebab Lamb
Grilled lamb skewers, marinated in fresh spice blend.
Served with bulghur, salad and cacik.
Lamba kebab á teini. Borið fram með bulgur, salati og cacik. | kr. 3.890 | 9. Fish Gratin Pan
Mixture of salmon, cod, shrimps, scallops, fish sauce and cheese. Served with potatoes and salad.
Sjávarréttapanna með laxi, þorski, rækjum, hörpuskel og osti. Borið fram með kartöflum og salati. | kr. 3.700 |
| 5. Meze Grill Plate
Lamb chops, chicken scawer, marinated chicken fillet, grilled mais, baked crusty tomato, roasted potatoes and vegetables.
Grillplatti með lamba kótiletum, kjúkling, mais, ristudum kartöflum og grænmeti. | kr. 4.800 | 10. Blue Mussels
Fresh blue mussels from west of Iceland, with herbs.
Served with timijan fries and aioli.
Kræklingur með timijan frönskum, og hvítlaukssósu. | kr. 3.990 |

Pizza

- | | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 1. Margharita
Pizza sauce and cheese
Sósa og ostur | kr. 2.150 | 6. Parmigiana
Feta cheese, olives, spinach, eggplant and onion.
Fetaostur, ólífur, spínat, eggaldin og laukur. | kr. 2.850 |
| 2. Chicken Halloumi
With chicken, Halloumi cheese, red onion and peppers.
Með kjúkling, Halloumi osti, rauðlauk og papriku. | kr. 2.850 | 7. Only Pepperoni
Pepperoni and cheese.
Pepperoni og ostur. | kr. 2.850 |
| 3. Frutti Di Mare
Mixed seafood, tuna, red onion, and peppers.
Blandað sjávarfang, túnfiskur, rauðlauk og papriku. | kr. 2.850 | 8. Turkish
minced meat, red onion, rucola.
Hakk, rauðlaukur og rucola. | kr. 2.850 |
| 4. Vegetariana
With spinach, mozzarella, peppers and zucchini.
Með spínati, mozzarella, papriku og zucchini. | kr. 2.850 | 9. Ham
Ham, cheese, mushrooms.
Skinka, ostur og sveppir. | kr. 2.850 |
| 5. Parma
Parma ham, pesto, rucola and parmesan.
Með parmaskinku, pestó, rucola og zucchini. | kr. 2.850 | | |

Lunch

CHECK THE BLACKBOARD

Fish of the day

Soup of the day

- | | |
|--|-----------|
| 1. Veggie Power
Mix of vegetable stew in tomato and kanil, eggs, bulghur and salad. Served with garlic bread
Grænmetispottréttur í tómát og kanil, egg, bulgur, salat og hvítlauksbrauð | kr. 2.190 |
| 2. Fish & Chips
Served with tartar sauce and salad.
Borið fram með tartarsósu og salati | kr. 2.490 |
| 3. Halloumi Burger
140 gr. Icelandic beef, halloumi cheese. With salad, homemade red onion pickle, fries and aioli
140 gr hamborgari með grilluðum halloumi osti-
Borið fram súrsuðum rauðlauk, frönskum kartöflum og aioli. | kr. 2.490 |
| 4. Smoked Salmon Bread
With spring onion cream cheese, capers and salad
Reyktur lax á brauði með vorlauk, rjómaosti og kapers | kr. 1.990 |
| 5. Egg & Bacon Wrap
With salsa, cacik yogurt sauce and salad.
Egg bacon og osta vefja með salsa, jógúrt sósu salati | kr. 1.990 |
| 6. Avocado & Hummus bread
Grilled bread with salad, hummus and avocado.
Grillað brauð með avocado, hummus og salati. | kr. 1.990 |
| 7. Meze Chicken Wrap
Mozzarella, fried vegetables, cheese. Served with salad on the side.
Kjúklingavefja með steiktu grænmeti og salati. | kr. 2.190 |

AVAILABLE UNTIL 16:00

desserts

- | | |
|---|-----------|
| 1. Ice Cream
Three scoops of ice cream with whipped cream
Þrjár ískúlur og þeyttur rjómi | kr. 1.600 |
| 2. Chocolate Liquorice Mousse
Chocolate mousse topped with whipped cream, blueberries and liquorice.
Súkkulaðimús með rjóma, bláberjum og lakkrís. | kr. 1.750 |
| 3. Baklava
Turkish pastrie served with ice cream.
Tyrkneskt bakkelsi með ís. | kr. 1.750 |

Please let the staff know if you have any food allergies or intolerance

Ef þú ert með fæðuofnæmi eða óþol, vinsamlega hafðu samband við starfsfólkið og fáðu upplýsingar um innhald matarins.