

TILBOÐ DAGSINS

Tveggja rétta málsverður og drykkur á aðeins 3490 (glas af húsvíni, bjór 33 cl eða gos)

MÁNUDAGUR

Pera og piri frá Lissabon. Sjá lýsingu til hliðar.
Jarðaberjajógúrtís.

ÞRIÐJUDAGUR

Hægt að velja á milli þriggja tegunda í dag.

- Ítalskar bollur í marinarasósu með pappardelle pasta.
- Sænskar kjötbollur með kartöflumús, brúnni sósu, ferskum sýrðum gúrkum og tituberjasultu.
- Tyrkneskar bollur með grænmeti. Pítubrauð

Tiramisu í eftirrétt.

MIÐVIKUDAGUR

Fiskur dagsins. Jarðarberja-skyrostakaka.

FIMMTUDAGUR

Einn af þessum er í boði í dag.

- Hægeldað lambalæri confit með þýsku rauðkáli, rósmarín-bökuðum kartöflum og rósapiparsósu.
- Fjárhirðabaka (Shepherd's pie) og salat.
- Alsírskt lamba-tagine
- Kardamommu-lambakarrí með basmati hrísgrjónum.

Eplakaka með rjóma – nema þegar tagine er í boði þá er eftirrétturinn marokkóskar appelsínur, hnetur, filkjur og marengs.

FÖSTUDAGUR

Einn af þessum er í boði í dag.

- Harrisa kjúklingur, sætar franskar, salat.
- Franskur appelsínukjúklingur með kartöflumús og salati. Endurlit (retro) til ársins 1970.
- Ítalskur piccata, súr sítrónukjúklingur með pappardelle pasta.
- Kjúklingur á vöflu með hunangi og brúnni sósu, salati.

Crema catalana í eftirrétt.

GRÆNT ÚR SVEIT OG AF ENGINU

Pera og piri piri frá Lissabon

Piri piri kjúklingur með pico de gallo, gljád pera, feta- eða geitaostur, piklaður rauðlaukur, rauðkál, sykraðar valhnetur, edamami-baunir, skógarberjaduft frise-salat, rósasalat, rauðrófublöð og skógarsúra. Hunangs-, engifer- og sítrónudressing.

(hnetur, mjólk)

3490

Viltt Miðjarðarhaf

Lambasteik með chimichurri, avókadó og spirulina-mauk, grillaður portobello sveppur, sæt kartafla, rauðkál, spænsk paellu-hrísgrjón með saffran og kókos. Piklaður rauðlaukur, svartar baunir, trönuber, tómataduft, frise-salat, rósasalat, rauðrófublöð og skógarsúra. Sítrónu-hunangs- og sinnepsdressing.

3490

grænkeráutgáfa 2890

AÐRIR RÉTTIR

Tómatsúpa 2390

Með svörtum kardimommum. Borin fram með Calzone úr pizzaofninum.

Indverskt dahl & pide 2590

Linsubaunasúpa með bátлага tyrknesku brauði, fylltu með feta, tómotum, lauk, grískri jógúrt.

VEGAN

Spyrjið þjóninn út í tilboð dagsins.

BÖRNIN

Sérstakur barnamatseðill er í boði fyrir yngstu gestina.

SAMLOKUR OG PIZZUR

ROMA PIZZUR

- Miðjarðarhaf** 3390
Jamon hráskinka, pistasíur, Gouda, Grettir, rjómaostur, rucola og marinara sósa.
- Róm** 3390
Pepperoni, Gouda, mozzarella, rjómaostur.
- Rustica** 3390
Kúrbítur, laukur, sellerí, gulrætur, Gouda, mozzarella og rjómaostur.
- Akrópolis** 3390
Kartöflur (árstíðabundnar), ostrusveppir, Gouda, Grettir, mozzarella, rjómaostur.
- Alkemistinn** 3390
Rauðlaukur, rósmarín, pistasíur, Grettir, Gouda, mozzarella og rjómaostur.

SAMLOKUR

- Pastrami focaccia** 2790
Hægeldað, marinerað nautabryóst, rósapiparsósa, Dijon-sinnep, sýrðar gúrkur.
- Klassíkin** 2790
Köld steikarsamloka, tómatar, rósasalat, Dijon-sinnep, majónes, karamelliseraður laukur.
- Steikur Leifur di Oro** 2790
Opin focaccia með steik, grilluð og dýft í au-jus. Rjómaostur, Gouda, tómatar, grillpapríkusósa og aioli.
- Spænsk tostada** 2490
Opin samloka með serrano-hráskinku, tómatauauki, rósasalati og Gouda.
- Franskar eða salat fylgja samlokum.

SÆTT MEÐ KAFFINU

Crema Catalana

Creme brulee að katalónskum sið með appelsínu og kanil. (mjólk, egg)
1890

Vegan Crema Catalana

1890

Tiramisu

(mjólk, egg, glúten)
1890

Dulce de Leche

Heimagerður karamelluís að suður-amerískum sið úr niðursoðinni mjólk. (mjólk)
1290 (990 fyrir krakka)

Affogato

Dulce de leche ískúla með heitum espresso. (mjólk)
1290

Eplakaka

Borin fram með rjóma. (mjólk)
1190

Minum á hamingjustundina alla daga milli fjögur og sex. Tapas fylgir drykk.