

KJÖT & FISKUR

HUMARPASTA

Maine-humarhali með humarrjómasósu, padronpiprum, chili og fersku pasta.
6990

LOUISIANA SVERTUR ÞORSKUR

Borin fram með þremur sósum, grillpapriku og chilisósu, chimichurri og rósapiparsósu. Patatas bravas.
5390

LÍBÖNSK KJÚKLINGASPJÓT

Grilluð kjúklingaspjót, marineruð í líbönskum kryddlegi. Borið fram með flatbrauði, pikkludu grænmeti, chimichurri, aioli og grillaðri papriku- og eldpiparsósu.
5300

MAROKKÓSKUR LAMBA TAGINE

Með söltum sítrónum, ólífum, döðlum, valhnetum, harissasósu og kúskús.
5600

NAUTASTEIK Entraña

300g argentísk steik með chimichurri, stökkum patatas bravas og sítrónu og rósmaín aioli.
7600

COSTILLAS EN BARBACOA ORIENTAL

Spænsk svínaríf með austurlenskum áhrifum. Borin fram með frönskum kartöflum og pikkludu rauðlauk og crunchy chili.
5790

PIRI PIRI KJUKLINGUR

Borinn fram með sætum saffran-paellu hrísgrjónum, grillaðri paprikusósu, pica de gallo, rósapiparsósu og fetaosti.
5300

SPÆNSK PAELLA

Ekta spænsk paella með villtum risarækjum frá Ekvador, humar og grænum kræklingi. Sæt saffran hrísgrjón.
8000

UPPÁHALDS

Tvær nýjar salatskálar með kjúklingi annars vegar og lambasteik hins vegar. Meðlætið er margslungið og alls konar.

PERA & 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.
4700

VILLT MIÐJARÐARHAF

Lambasteik með chimichurri, avókadó og spirulina-mauk, grillaður portobello sveppur, sæt kartaflla, rauðkál, spænsk paellu-hrísgrjón með saffran og kókos. Piklaður rauðlaukur, svartar baunir, trönuber, tómataduft, frise-salat, rósasalat, rauðrófublöð og skógarsúra. Sítrónu-hunangs- og sinnepsdressing.
4700

grænkeráutgáfa 4100

GRÆNMETISRÉTTIR

SVART DAHL OG TYRKNESKT PIDE

Svart beluga-linsubaunadal borið fram með pide, bátлага tyrknesku brauði, fylltu með fetaosti, tómötum, rauðlauk, grískri jógúrt og ferskum kryddjurtum.**
3990

MAROKKÓSKUR TAGINE

Kjúklingabaunir, sætar kartöflur, paprika, möndlur, apríkósur, saltar sítrónur og ras el hanout.
4900

VEGAN PAELLA

Spænsk saffranhrísgrjón í paellu arroz stíl. Borið fram með Buffalo-ostrusveppum
4700

TÓMATSÚPA OG CALZONE

Tómatsúpa gerð úr ferskum tómötum og svörtum kardimommum. Borin fram með nýbökuðu osta-calzone.**
3800

KRAKKAR

HRÍSGRJÓNAGRAUTUR

1190

PIZZA

Margaríta eða pepperoni
1290

PASTA MEÐ RJÓMASÓSU

1290

ÍSRÉTTUR KRAKKANNA

Heimagerður karamellús að suður-amerískum sið úr niðursoðinni mjólk
990

EFTIRRÉTTIR

CREMA CATALANA

Creme brulee að katalónskum sið með appelsínu og kanil.
1890

VEGAN CREMA CATALANA

1890

SÚKKULAÐIMÚS

Með bakaðri peru, skógarberjadufti og sykurpúðum með saltkaramellu.
1890

DULCE DE LECHE

Heimagerður karamellús að suður-amerískum sið úr niðursoðinni mjólk.
1290

TIRAMISU

1890

AFFOGATO

Dulce de leche ískúla með heitum espresso.
1490

20&SJÖ

spænskur og Miðjarðarhafs

MATHÚS
& BAR

TAPAS & FORRÉTTIR

GAMBAS AL AJILLO

Risarækjur í hvítlauk, hvítvíni, ólífuoloú og chili.
Borið fram með nýbökuðu flatbrauði.

2990

BERENJENAS CON MIEL

Djúpsteikt eggaldin með hunangi og rjómaosti. **

1890

MAÍSRIF

Djúpsteikt, fersk maísrif með flögusalti & chiliflögum.*

1690

TRASH CAN NACHOS FYRIR 2

Nachos turn með lambasteik, bræddum osti, sýrðum rjóma, salsa og ýmsu fleiru.

3400

BÖKUÐ PERA

Hungangsbökuð pera með geitaosti, sykruðum valhnetum, skógarberjadufti og blómahunangi.

2690

FOCACCIA

Borin fram með heimagerðu kaviármjöri, hummus & muhammara, sem er búið til úr grilluðum paprikum og valhnetum.

1490

SPÆNSKAR KJÖTBOLLUR

Með marinara- og möndlusósu. Nýbakað líbanskt flatbrauð fylgir með.

2990

ENSALADA DE BACALAO

Saltfisk-tartar verkað í okkar bestu ólífuoloú með lauk tómötum, ólífum og súrdeigsflatbrauði.

2990

PATATAS BRAVAS

Stökkar kartöflur með chilli-grillpaprikusósu og aioli.*

1590

STEIK DIANE

Glóðuð sirloin-nautasteik með Torresbrandí-sveppasósu og stökkum frönskum kartöflum.

3.200

IBERICO SKINKA

Hráskinka af svartsvíninum sem nærast einvörðungu á eikarhnetum og ganga frjáls um. Sönn drottning hráskinkunnar.

100 gr 3300

ÍTALSKT FLATBRAUÐ

Með perum, valhnetum, cheddar og gorgonzola osti.

1890

BLOOM & VERMÚT

Við mælum með bláa gininu okkar, BLOOM. Ginið er blandað með ellefu jurtum, þar á meðal fiðrilda-baunablóminu sem gefur því einstaka blómaangan, bragð og fagurbláan lit.

43% vol.

Við blöndum líka Vermút þar sem grunnurinn er portúgalskt hvítvín (þrúgurnar eru Fernaa Pires & Moscatel) ásamt 16 jurtum.

18% vol.

* vegan **hægt að fá vegan

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.