

FORRÉTTIR

LAMBA TATAKI

Ponzu, hvítlaukur, villisveppir, granatepli
3.290,-

KOLAELDUÐ RAUÐRÓFA

Heslihmeta, geitaostur, fáfnisgras, pera, dill
(Hægt að fá vegan)
2.690,-

BLEIKJA

Svartur hvítlaukur, parmaskinka, pera,
graskersfræ, stökkt brauð, dill
2.990,-

ÖND Á TVO VEGU

Steikt foie gras & anda-rillettes
Ber, brioche, foie gras sósa
3.890,-

HUMARSÚPA

Humar, fennel, hvítt súkkulaði, dill
2.890,-

NAUTA CARPACCIO

Klettsalat, parmesan, truffluolía, sítróna
2.790,-

3 RÉTTA VEISLA

NAUTA CARPACCIO

NAUTALUND

Meðlæti dagsins

"SNICKERS" karamellu draumur

Verð á mann 8.490,-

Sérvalin vín 5.950,-

Hægt að njóta með eða án sérvalinna vína
Fáanlegir í grænmetis- eða vegan útfærslu

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol



AF GRILLINU

VIÐ Á REYKJAVÍK MEAT BJÓÐUM STOLT UPP Á HÁGÆÐA KJÖT-, FISK-, GRÆNMETIS- OG VEGAN RÉTTI MATREIDDA Á KOLAGRILLINU OKKAR. VIÐ NOTUM BLÖNDU AF VIÐARKOLUM OG JAPÖNSKUM YAKITORI KOLUM SEM GEFA JAFNAN HITA OG HRÁEFNIÐ FÆR ÞETTA FRÁBÆRA GRILLBRAGÐ

NAUTALUND (DANMÖRK)

200 g 4.990,-

NAUTALUND (ÍSLAND)

200 g 5.290,- / 300 g 7.490,-

TRUSSLUMARINERUÐ NAUTALUND

200 g 6.190,- / 300 g 8.390,-

NAUTA FILLET (DANMÖRK)

250 g 5.090,-

RIBEYE

30 daga hangið

250 g 6.490,- / 350 g 8.690,-

T-BEIN

20 daga "dry aged" ca. 500 g 9.990,-

Sashi kemur frá danska kjötframleiðandanum JN Meat. JN Meat er margverðlaunaður fyrir kjötframleiðslu sína í World steak challenge sem besti kjötframleiðandinn

SASHI NAUTALUND

200 g 6.290,- / 300 g 8.490,-

SASHI RIBEYE

350 g 9.190,-

LAMBAKONFEKT Á BEINI

250 g 5.990,-

Steikt medium, stundum meira, aldrei minna

LAMBA RIBEYE

Rvk Meat marinerung

4.990,-

Steikt Medium, stundum meira, aldrei minna

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol



AF GRILLINU

STEIKUR TIL AÐ DEILA

*Spyrjið þjóninn um stærðir sem eru í boði í dag
Með steikum til að deila fylgja smælki kartöflur og nautasoðgljái.*

RIBEYE Á BEINI

20 daga "dry aged" - 2.290,- / 100 g

PORTERHOUSE

20 daga "dry aged" - 1.990,- / 100 g

KJÖTPLATTI

3 tegundir af okkar bestu nautasteikum: LUND, FILLET, & RIBEYE

Fullkomið fyrir 2-3 að deila

17.990,-

KJÖTPLATTI DELUXE

Deluxe útgáfa af okkar frábæra kjötplatta

TRUFFLU LUND, LAMBA KONFEKT & SASHI RIBEYE

Fullkomið fyrir 2-3 að deila

20.990,-

LAX

250 g 3.590,-

HNETUSTEIK

3.390,-

BLÓMKÁLS STEIK

Salthnetur, chili, engifer

3.290,-

ÖND Á TVÖ VEGU

Confit andalæri & steikt foie gras

Kartöflu mús, brokkolini, granatepli, soðgjái

5.990,-

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol



MEDLÆTI

FRANSKAR

Hvítlaukkssósa 690,-

DELUXE FRANSKAR

Parmesan, parmaskinka, spícy majónes, vorlaukur 990,-

STÖKKAR SMÆLKI KARTÖFLUR

Svartur hvítlaukur, vorlaukur 790,-

DELUXE SMÆLKI KARTÖFLUR

Trufflumajónes, parmesan, vorlaukur 950,-

SÆTKARTAFLA

Parmaskinka, japanskt majónes, vorlaukur 790,-

BÖKUÐ KARTAFLA

Rjómaostur, truffla 790,-

KARTÖFLUMÚS

Svínasíða, blaðlaukur 890,-

Sósur

Bearnaise sósa 650,-

Nautasoðgljái 650,-

Sæt piparsósa 650,-

Gráðostasósa 550,-

Hvítlaukkssósa 550,-

Truffluolía 550,-

Beikon-lauk sulta 550,-

BLÓMKÁL

Noisette smjör, mjólkurduft 790,-

BROKKOLINI

Salsa, ricotta 990,-

STEIKTIR SVEPPIR

Sveppakrem, mjólkurduft 1.090,-

RAUÐRÓFA

Loem ipsum
Ricotta, neslihnatur 890,-

GRILLAÐ ROMAINE SALAT

Graskersfræ, fennel, dijon sósa 690,-

BLANDAÐ SALAT

Klettsalat, steiktir sveppir, parmesan, truffluolía 890,-

GRILLAÐUR MAÍS

Kimchi, sýrður rjómi, ristaður maís 990,-

NAUTAMERGUR

Beikon-lauk sulta, stökkt brauð, súrdeigs brauð 990,-

Með skoti af Johnnie Walker Whiskey 1.990,-

STEIKT FOIE GRAS 50 g

Sveppakrem, mjólkurduft 1.890,-

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol



BARNAMATSEÐILL

Hamborgari og franskar
Naut og franskar
Lambakonfekt og franskar
Lax og franskar

Allir réttir **1.790,-**

Öllum réttum af barnamatseðli fylgir ís í eftirrétt

NICE TO MEAT YOU

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol

