

ÞRIGGJA RÉTTA

TILBOÐ 7.500 kr.

A

Hafsbotninn

Hörpuskel, humar, kóngakrabbi,
söl, sítróna

Lambakóróna

Kartöflusmælki, grænkál,
gulrætur, steinseljurót, sveppir
garðablóðbergssósa

Eldfell

Saltkarmellu mús, skyr, súkkulaðikaka,
rauð flauels kaka, hindberja sorbet

B

Djúpið og haginn

Steinbítur, steinseljurót, bankabygg,
nautakinn, jurtaolía

Nautalund

Kartöflur, sveppir, perlulaukur,
rótargrænmeti, garðablóðbergssósa

Súrmjólk og púðursykur

Púðursykursmarengs, þeytt súrmjólk,
bláberja sorbet, hvítt súkkulaði

SMAKKSEÐILL

Við mælum með smakkseðlinum sem
kokkarnir okkar hafa sett saman úr því
besta sem Einsi Kaldi hefur upp á að bjóða

Smakkseðill - fimm réttir

Tveir forréttir, tveir aðalréttir og
eftirréttur, að vali kokkana

8.690 kr. á mann

(Aðeins afgreitt á allt borðið)

*Fimm rétta smakkseðill
ásamt sérvöldu víni (þrjú glös)*

14.090 kr. á mann

(Aðeins afgreitt á allt borðið)

FORRÉTTIR

Humarsúpa Einsa Kalda

Grillaðir humarhalar

2.250 kr.

Grafinn svartfugl

Reyktur lundi, sultaður laukur,
bláber, garðablóðberg, dill

2.690 kr.

Hafsbotninn

Hörpuskel, humar,
kóngakrabbi, söl, sítróna

2.950 kr.

Kryddjurtapönnukaka

Kjúklingur, tómatur, basilíka,
parmesan ostur, parmaskinka

2.450 kr.

Steinbítur og nautakinn

Steinbítur, steinseljurót,
bankabygg, nautakinn, jurtaolía

2.690 kr.

BJÓR ÚR EYJUM

Einsi Kaldi kynnir með stolti afurð
samstarfs við The Brothers Brewery.
Nýr bjór á Íslandi, bruggaður í Eyjum
með vestmannaeysku hráefni.

ADALRÉTTIR

Porskhnakki

Kartöflumús, epli,
rúgbrauðskrem, smjör

3.750 kr.

Skötuselur

Grænkálsmauk,
reykýsubygg, hvítkál,
pekanhnetu-vinaigrette

3.890 kr.

Kryddjurtapönnukaka

Kjúklingur, tómatur,
basílika, parmesan ostur,
parmaskinka

3.690 kr.

EFTIRRÉTTIR

Súrmjólk og púðursykur

Púðursykursmarengs,
þeytt súrmjólk, bláberja
sorbet, hvítt súkkulaði

1.950 kr.

Ísprenna

Blanda af ísum og sorbet

1.550 kr.

Heimborgari

Brioche brauð, sætlauks
dressing, BBQ rif, sveppa-
og beikon ostakrem,
heimagerðar franskar

2.890 kr.

Lambakóróna

Kartöflusmælki, grænkál,
gulrætur, steinseljurót,
sveppir garðablóðbergssósa

5.690 kr.

Hrossalund *„eftirlæti kokksins“*

Kartöflur, grænmeti,
lauksulta, jarðskokkar,
rósapiparsósa

5.750 kr.

Nautalund

Heimagerðar franskar,
grænkál, gulrætur,
steinseljurót, soðgljái

5.950 kr.

Eldfell

Saltkarmellu mús, skyr,
súkkulaðikaka, rauð flauels
kaka, hindberja sorbet

1.950 kr.

Kokkarnir að leik

Af hverju ekki að leyfa
kokkunum að koma þér
ánægjulega á óvart?

1.950 kr.

Grænkáls risottó

Grænkál, paprika, jurtaolía,
sítrónu aska, parmesan
ostur

3.290 kr.

Grænmetisnúðlur og grillaður kúrbítur *(vegan)*

Gulrót, kúrbítur,
steinseljurót, jarðhnetur,
chili, kóríander

3.290 kr.

BARNA- MATSEÐILL

fyrir börn 14 ára og yngri

Porskhnakki
og *kartöflumús*

Grænkáls risottó

Barnaborgari
kál, tómatsósa og
krullufranskar

Lambakóróna
kartöflusmælki, grænmeti,
blóðbergssósa

Kjúklinganaggar
Einsa Kalda,
krullufranskar og tómatsósa

Allir réttir á
barnamatseðli
2.500 kr og ís á eftir
fylgir með