

EINSI KALDI

RESTAURANT

SMAKKSEÐILL

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

Smakkseðill - fimm réttir

Tveir forréttir, tveir aðalréttir og eftirréttur, að vali kokkana

8.990 kr. á mann

(Aðeins afgreitt á allt borðið)

Fimm rétta smakkseðill ásamt sérvöldu víni (4 glös)

16.450 kr. á mann

MATSEÐILL

ÞRIGGJA RÉTTA

TILBOÐ 7.500 kr.

A

Tígristrækja og risahörpuskel
Blómkál, lótsurót, skrautrófa,
yuzu majó

Nautalund

Kartöflusmælki, gulrætur, sveppir,
steinseljurót, kúrbítur, sveppasósa

Kleinuhringur Crème brulée
Vanillukrem, karamellu-súkkulaðisósa,
vanilluís

B

Hreindýra carpaccio
og humarrúlla

Brenndur hvítlaukur, dill,
valhnetur, mangó

Lambamjöldm

Kartöflusmælki, aspás, gulrætur,
grænkál, blómkálsmalk, bernaíse sósa

Skyrbúðingur og bláber
Bláberjamarengs, þeytt skyr,
bláberjasorbet, hvítt súkkulaði

FORRÉTTIR

Humarsúpa Einsa Kalda

Grillaðir humarhalar,
sjóslitnir á bátum V.S.V.

/ 2.490 kr. /

Tígristrækja og risahörpuskel

Blómkál, lótsurót,
skrautrófa, yuzu majó

/ 2.790 kr. /

Steikarsalat

(einnig hægt að panta sem aðalrétt)

Lamb, bláber, granatepli,
rauðkál, blóðappelsínur,
mozzarella

/ 2.360 kr. / 3.460 kr. /

Saltfiskur frá Leo seafood

Brandada, tómatar, dödlur,
ricotta, kerfill

/ 2.550 kr. /

Hreindýra carpaccio og humarrúlla

Brenndur hvítlaukur, dill,
valhnetur, mangó

/ 2.750 kr. /

Blómkáls buffalo "vængir" (vegan)

Blómkál, steinseljurót,
grænkál, ranch dressing

/ 2.450 kr. /

AÐALRÉTTIR

Þorskhnakki

Kartöflumús, grænkál,
melónusalsa, smjörsósa

/ 3.790 kr. /

New style Humarloka

Nýveiddur humar af
veiðisvæðunum í kringum
Vestmannaeyjar.
Súrdeigsbrauð,
Primadonna, parma-
skinka, hvítvins- og
kampavínssósa

/ 3.950 kr. /

Skötuselur og reykysu-bygg

Rauðkálsmús, vínber,
pekanhnetur, mandarínur,
vinaigrette

/ 3.890 kr. /

Okkar B.B.Q. svínarífi

Salat, límóna, kóríander,
chili hnetur, franskar

/ 3.750 kr. /

Einsa Kalda borgari

Ekta nautaborgari,
nautakinn, beikon, Ísbúi,
frankar kartöflur

/ 2.890 kr. /

Lambmjöðm

Kartöflusmælki, aspas,
gulrætur, grænkál,
blómkálsmauk, bernaise
sósa

/ 5.690 kr. /

Nautalund

Kartöflusmælki, gulrætur,
sveppir, steinseljurót,
kúrbítur, sveppasósa

/ 5.850 kr. /

Ítalskur brokkolí- og sveppa borgari (vegan)

Ólífur, basilíka, hvítlaukur,
tómatar, grænmetisfrankar

/ 2.890 kr. /

EFTIRRÉTTIR

Skýrbúðingur og bláber

Bláberjamarengs, þeytt
skyr, bláberjasorbet, hvítt
súkkulaði

/ 1.890 kr. /

Súkkulaðikaka með súkkulaðimús

Heslihnetu crumble,
blönduð ber,
gamli góði mjólkurísinn

/ 1.890 kr. /

Kleinuhringur

Crème Bruleé

Vanillukrem, karamellu-
súkkulaðisósa, vanillús

/ 1.890 kr. /

Ísprenna

Blanda af ísum og sorbet

/ 1.650 kr. /

Gulróta- & appelsínukaka (vegan)

Kasjúhnetur, döðlur,
möndlur, kirsuberjasorbet

/ 1.890 kr. /

BARNA- MATSEÐILL

fyrir börn 14 ára og yngri

Þorskhnakki og kartöflumús

*Gulrótar rísottó
og ristað hvítlauksbrauð*

Barnaborgari Kál, tómatsósa og krullufrankar

*Lambasteik
Kartöflusmælki, grænmeti,
sveppasósa*

*Kjúklingur í raspi
Krullufrankar og tómatsósa*

Allir réttir af barnamatseðli
2.500 kr. og að sjálfsögðu
fylgir ís í eftirrétt

