

# 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 7.900 kr.

#### A

*Porskkinnar í tempura*  
Kasjúhnetur, trönuber, sellerí, jurtir

*Nautalund*  
Kartöflusmælki, gulrætur, sveppir, steinseljurót, kúrbítur, sveppasósa

*Skymbúðingur og bláber*  
Bláberja marengs, þeytt skyr, bláberja sorbet, hvítt súkkulaði

#### B

*Hreindýra carpaccio og humarrúlla*  
Brenndur hvítlaukur, dill, valhnetur, mangó

*Lambamjöldm*  
Djúpsteikt kartöflusmælki, aspas, gulrætur, grænkál, steinseljurót, garðablóðbergssósa

*Hindberja-brownies*  
Pekanhnetur, súkkulaði, hindberjaís

## FORRÉTTIR

#### Humarsúpa Einsa Kalda

Grillaðir humarhalar, þeyttur rjómi

/ 2.490 kr. /

#### Nautakinn

Reykýsu-bygg, steinseljurótarmauk, mandarínur, soðgljái

/ 2.590 kr. /

#### Anda tacó

Andalæri, lárperumauk, kimchi salat, myntusósa

/ 2.490 kr. /

Einnig hægt að fá vegan

#### Porskkinnar í tempura

Kasjúhnetur, trönuber, sellerí, jurtir

/ 2.550 kr. /

#### Hreindýra carpaccio og humarrúlla

Brenndur hvítlaukur, dill, valhnetur, mangó

/ 2.750 kr. /

#### Rósakál í bjórlegi

(vegan)

Engifer, chili, hvítlaukur, möndlur

/ 2.450 kr. /

## AÐALRÉTTIR

### Porskhnakki

Kartöflugratín, villisveppir, beikon, kínóa, hvítvíns-smjörsósa

/ 3.790 kr. /

### Bacalhau à Brás

– Saltfiskur með portúgölskum hætti

Kartöflur, ólivur, laukur, sólþurrkaðir tómatar, ólífuvólía

/ 3.850 kr. /

### New style humarsamloka

Súrdeigsbrauð, Primadonna ostur, parmaskinka, hvítvíns- og kampavínssósa

/ 3.950 kr. /

### Anda tacó

Andalæri, lárperumauk, kimchi salat, myntusósa

/ 3.750 kr. /

Einnig hægt að fá vegan

### Lambamjöldm

Djúpsteikt kartöflusmælki, aspás, gulrætur, grænkál, steinseljurót, garðablóðbergssósa

/ 5.690 kr. /

### Nautalund

Kartöflusmælki, gulrætur, sveppir, steinseljurót, kúrbítur, sveppasósa

/ 5.850 kr. /

Í boði er að velja aðra sósu með steikinni

### Blómkáls steik (vegan)

Djúpsteikt kartöflusmælki, aspás, gulrætur, grænkál, steinseljurót, vegan soðgljái

/ 3.450 kr. /

### Einsa Kalda borgari

Ekta nautaborgari, nautakinn, tómatur, beikon, Ísbúi, franskar kartöflur

/ 2.890 kr. /

### Ítalskur brokkolí- og sveppa borgari

(vegan)

Ólivur, basilíka, hvítlaukur, tómatar, grænmetisfranskar

/ 2.890 kr. /

## EFTIRRÉTTIR

### Skymbúðingur og bláber

Bláberjamarengs, þeytt skyr, bláberja sorbet, hvítt súkkulaði

/ 1.890 kr. /

### Hindberja-brownies

Pekanhnetur, súkkulaði, hindberjaís

/ 1.890 kr. /

### Kleinhringur Crème Bruleé

Vanillukrem, karamellu-súkkulaðisósa, vanilluís

/ 1.890 kr. /

### Ísprenna

Blanda af ísum og sorbet

/ 1.650 kr. /

### Vegan heslihnetu- & súkkulaðikaka

Kasjúhnetur, hindberjasósa, melónu sorbet

/ 1.890 kr. /

## BARNA-MATSEÐILL

fyrir börn 14 ára og yngri

### Porskhnakki

Kartöflusmælki, tómatsósa, salat

### Barnaborgari

Kál, tómatsósa og krullufranskar

### Lambasteik

Kartöflusmælki, grænmeti, sveppasósa

### Kjúklingur í raspi

Krullufranskar og tómatsósa

Allir réttir af barnamatseðli

1.990 kr. og að sjálfsgöðu fylgir ís í eftirrétt