



NES BRASSERIE

EST — 2024

FUSION OF ICELANDIC AND
INTERNATIONAL CUISINE

MENU

SNARL

KRYDDAÐAR
HNETUR
990

MARINERAÐAR
ÓLÍFUR
1190

TEMPURA RÆKJUR
Chilli mayo, sesame
2490

DJÚPSTEIKT SMÆLKI
Andafita, hvítlauks aioli
1890

KJÚKLINGAVÆNGIR
Llístruð kóresk BBQ sósa
2690

SMÁRÉTTIR

TILVALIÐ TIL AÐ DEILA

BAKAÐUR CAMEMBERT
Hunang, hnetur, möndlur,
grillað brauð
3890

KJÚKLINGA GYOZA
Hoisin aioli, sesamfræ
2890

GRÆNMETIS GYOZA
Hoisin aioli, sesamfræ
2890

NAUTABRISKET
Papriku- og
gulrótarmauk, stökkir
jarðskokkar, sýrð
sinnepsfræ
3990

SJÁVARRÉTTASÚPA
Bláskelssouð, blandað
sjávarfang

Lítill
3090

Stór
3790

FLATBRAUÐ

NAUTACARPACCIO

Bakað hvítlauks-aioli,
klettsalat, furuhnetur, parmesan
3990

RIFIÐ ANDALÆRI

Japanskt majó, klettsalat,
sýrður perlulaukur, stökkur hvítlaukur
3990

SALTBAKAÐAR BEÐJUR

Bakaður hvítlaukur, klettsalat,
ristaðar möndlur, sýrð sinnepsfræ, parmesan
3990

— STÆRRI RÉTTIR —

RIFIÐ NAUT

Kartöflubrauð, ostasósa,
pikklað hvítkál, smælki
4290

SALTBAKAÐAR BEÐJUR

Gulrótar-purée, smælki,
rauðrófugljái, basilolía
5790

NAUTATVENNA

Lund, brisket, seljurót,
smælki, gulrætur
6990

OFNBÖKUÐ LANGA

Seljurót, smælki, timjan
sítrónufroða
6490

DRIGGJA RÉTTA

SJÁVARRÉTTASÚPA

Bláskelssoð, blandað
sjávarfang

NAUTA TVENNA

Lund, brisket seljurót,
smælki, gulrætur

EÐA

OFNBÖKUÐ LANGA

Seljurót, smælki, timjan
sítrónufroða

SÚKKULAÐI TART,

Pistasíur, vanillu gelato
10900

— EFTIRRÉTTIR —

NORRÆN OSTAKAKA

Mysingsfroða,
bakað hvítt súkkulaði
2590

SÚKKULAÐITART

Pistasiur, vanillu gelato
2590

SORBET

Kristallað hvítt súkkulaði, ber
2590

— DRYKKIR Í LOKIN —

ESPRESSO MARTINI

SHORT/BOOZY/SEXY
2900

TUNNUÐROSKAÐUR NEGRONI

SHORT/BOOZY/ELEGANT
3200

BRITNEY PEARS

SHORT/FRUITY/REFRESHING
2900

APEROL SPRITZ

APEROL/BUBBLES/ORANGE
2900

HÆGT ER AÐ SKOÐA FLEIRI DRYKKI Á DRYKKJARSEÐLINUM