



# NES BRASSERIE

EST — 2024

FUSION OF ICELANDIC AND  
INTERNATIONAL CUISINE

## MENU

# SNARL

KRYDDAÐAR HNETUR  
MÖNDLUR  
790

MARINERAÐAR  
ÓLÍFUR  
790

TEMPURA RÆKJUR  
Hoisin aioli, sesam  
1890

DJÚPSTEIKT SMÆLKI  
Andafita, hvítlauks aioli  
1490

KJÚKLINGAVÆNGIR  
Klístruð kóresk BBQ sósa  
2090

## SMÁRÉTTIR

TILVALIÐ TIL AÐ DEILA

BAKAÐUR CAMEMBERT  
Hunang, hnetur, möndlur,  
grillað brauð  
3190

PRETZEL  
Jalapeno ostasósa  
2390

KJÚKLINGA GYOZA  
Hoisin aioli, sesamfræ  
2390

GRÆNMETIS GYOZA  
Hoisin aioli, sesamfræ  
2090

NAUTABRISKET  
Papriku- og gulrótarmauk,  
stökkir jarðskokkar, sýrð  
sinnepsfræ  
3390

SJÁVARRÉTTASÚPA  
Bláskelssöð, blandað  
sjávarfang

Lítill  
2890

Stór  
3590

# FLATBRAUÐ

## NAUTACARPACCIO

Bakað hvítlauks-aioli,  
klettsalat, furuhnetur, parmesan  
3590

## RIFIÐ ANDALÆRI

Japanskt majó, klettsalat,  
sýrður perlulaukur, stökkur hvítlaukur  
3590

## SALTBAKAÐAR BEÐJUR

Bakaður hvítlaukur, klettsalat,  
ristaðar möndlur, sýrð sinnepsfræ, parmesan  
3190

# — STÆRRI RÉTTIR —

## RIFIÐ NAUT

Kartöflubrauð, ostasósa,  
pikklað hvítkál, smælki  
3490

## SALTBAKAÐAR BEÐJUR

Gulrótar-purée, smælki,  
rauðrófugljái, basilolía  
5090

## NAUTATVENNA

Lund, brisket, seljurót,  
smælki, gulrætur  
5990

## OFNBÖKUÐ LANGA

Seljurót, smælki, timjan  
sítrónufroða  
5490

# DRIGGJA RÉTTA

## SJÁVARRÉTTASÚPA

Bláskelssoð, blandað  
sjávarfang

## NAUTA TVENNA

Lund, brisket seljurót,  
smælki, gulrætur

## EÐA

## OFNBÖKUÐ LANGA

Seljurót, smælki, timjan  
sítrónufroða

## SÚKKULAÐI TART,

Pistasiur, vanillu gelato  
9900

## — EFTIRRÉTTIR —

NORRÆN OSTAKAKA

Mysingsfroða,  
bakað hvítt súkkulaði  
2190

SÚKKULAÐI TART

Pistasiur, vanillu gelato  
2190

SORBET

Kristallað hvítt súkkulaði, ber  
2190

## — DRYKKIR Í LOKIN —

ESPRESSO MARTINI

SHORT/BOOZY/SEXY  
2900

BARREL AGED 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