

Forrétta

BARINN

AÐVENTUPLATTI / FESTIVE PLATTER

2.950

Grafinn lax í fennel & Brennivíni með dillmæjö
Marineruð síld í kornsinnepi & epla ediki
Jurtagrafin villigæsabringa með þúrtvíns ávöxtum
Tvíreykt hangikjöt & grænertumauk

Salmon gravlax in fennel & Brennivín with dill mayo
Marinated herring in aged mustard & apple vinegar
Wild goose breast cured in herbs with Port glazed fruit
Double smoked lamb carpaccio with green pea puree

HÆGELDAÐ ANDALÆRI / DUCK LEG CONFIT

3.950

nípumauk - granat epli - grænkál
hunangsgljáðar rætur - appelsínusósa
parsnip puree - pomegranate - kale
honey glazed roots - orange sauce

ÞRÍRÉTTUÐ JÓLAVEISLA / 3 COURSE FESTIVE MENU

6.950

Aðventuplatti, hægeldað andalæri
& eftirréttur að eigin vali
Festive platter, duck leg confit
& dessert à la carte

Forrétta

BARINN

Við mælum sterklega með neðangreindum vínnum með seðlinum okkar í ár

We recommend pairing our festive menu
with these specially selected wines



VICAR'S CHOICE, SAUVIGNON BLANC NEW ZEALAND

Suðrænir ávextir, sítróna & grape
Passion fruit, lemon & grape

1.650 - glass | 6.250 - bottle



CUNE CRIANZA, RIOJA SPAIN

Rauð ber, plómur & eikartónar
Red fruit, plum & oak tones

1.550 - glass | 5.950 - bottle



EMILIANA, SAUV. BLANC LATE HARVEST CHILE

Ananas, hunang & apríkósur
Pineapple, honey & apricot

1.250 - glass | 5.250 - bottle

Forrétta

BARINN

JÓLABJÓRINN FRÁ KALDA SPECIAL CHRISTMAS BREW BY KALDI



JÓLA KALDI ER RAFBRÚNN LAGER BJÓR

Hann hefur þetta fyllingu & er meðalbeiskur. Í bjórnum
má finna malt & kryddbragð, sem & smá ávöxt.

The Christmas beer has a red tone, medium filling,
& a caramel sweetness with a comfortable bitterness.

950 - 33cl | 1.300 - 50cl