

Veisluseðill

2025

SAMI SEÐILL FYRIR ALLAN HÓPINN SAME SELECTION FOR GROUP

Athugið!

Þessi seðill er eingöngu í boði fyrir stærri hópa (10+)
Velja þarf [einn](#) valkost í hverjum flokki fyrir allan hópinn (fyrir utan þá sem vilja grænmetis/vegan/pesceterian)

Please note

that this menu is only for 10+ pers. groups and the [same selection](#) needs to be made for the whole group
(excluding those with allergies or other food requirements such as vegan/vegetarian/pesceterian)

2 course dinner / Tveggja rétta **9.290 kr.**

3 course dinner / Þriggja rétta **11.790 kr.**

Kaffi/te, brauð & smjör er innifalið
**Coffee & Tea, bread & butter and still water included*

HÁTÍÐARKVÖLDVERÐUR?

Bættu við dúkum & tauservíttum
/ Add table cloths and folded napkins
+ 500 kr. pr. mann



STÓLAÁBREIÐUR?

Gerðu salinn hátíðlegri með stólaábreiðum
/ Make it more festive with chair covers
+ 400 kr. pr. mann



múlaberG
BISTRO & BAR

FORRÉTTIR

APPETIZERS

1. Rjómalöguð Skelfisksúpa
með risarækjum, hörpuskel og Cava rjóma

Creamy Shellfishsoup
with king prawns, scallops and Cava cream

2. Léttsteiktur Túnfiskur "Tataki"
með bökuðum vínberjum, sýrðu fennel og tahini sósu

Tuna "Tataki"
with baked grapes, pickled fennel and tahini sauce

3. Nauta Carpaccio
með klettasalati, truffluolíu, parmesan og sítrónu

Beef Carpaccio
with rucola, truffle oil, parmesan and lemon

4. Grillaðar Risarækjur
með paprikumauki, basil, chillí og hvítlauks-hollandaise

Grilled King Prawns
with bell pepper purée, basil, chili and garlic-hollandaise

5. Rauðrófu Carpaccio
með klettasalati, heslihnetum, hlynsírópi og aioli

Beetroot Carpaccio
with rucola, hazelnuts, maple syrup and aioli



AÐALRÉTTIR

MAIN COURSES

1. Grilluð Nautalund
Beikonsulta, pomme anna kartöflupressa, ristaðar gulrætur, confit sveppir og béarnaise sósu

Grilled Beef Tenderloin
Bacon jam, pomme anne potatoes, roasted carrots, confit mushrooms and béarnaise sauce

2. Ofnbakaður Þorskur
Kremað sítrusbygg, brokkolí, confit tómatar og humarsósa

Baked Cod
with creamy citrus barley, broccoli, confit tomatoes and lobster sauce

3. Grilluð Lambatvenna
Sellerírótarmauk, ristaðar gulrætur, pomme anna kartöflupressa og anís-soðgljái

Grilled Lamb Duo
Celeriac purée, roasted carrots, pomme anna potato press and anise demi glace

4. Pönnusteiktur Lax
Kartöflumús, ristaðar gulrætur, brokkolí og hvítlauks-hollandaise

Pan Seared Salmon
Mashed potatoes, roasted carrots, broccoli and garlic-hollandaise

5. Innbökuð Rauðrófusteik
Ristaðar gulrætur, bökuð sellerírót, salat og balsamicgljái

Beetroot Steak in Pastry
Roasted carrots, baked celeriac, salad and balsamic-demi glace



EFTIRRÉTTIR DESSERTS

1. Súkkulaðikaka

Vanilluís, hvítsúkkulaðikrem, súkkulaðimulningur og jarðarberjagel

Chocolate Cake

Vanilla ice cream, white chocolate, chocolate crumble and strawberry gel

2. Crème Brûlée

Blóðappelsínu sorbet og súkkulaðimulningur

Crème Brûlée

Blood orange sorbet and chocolate crumble

3. Hvítsúkkulaðimús

Jarðarberjasvampur, hindberjasósa og karamellumulningur

White Chocolate Mousse

Strawberry sponge, raspberry sauce and caramel crumble

4. Volg Eplabaka

Hindberjasósa, vanilluís og ber

Warm Apple Pie

Raspberry sauce, vanilla ice cream and berries

5. Gulrótar- og pistasíukaka

Skógarberjasorbet og karamellusósa

Carrot- and pistachio cake

Forest berry sorbet and caramel sauce



BISTRO VEISLA BISTRO PARTY

SMÁRÉTTASMAKK

Fjórir af okkar vinsælustu smáréttum á matseðli koma á borðið til að deila

APPETIZER PLATTER

Four of our most popular appetizers on a sharing platter

AÐALRÉTTUR

Grilluð Nautalund 200g

Steikt grænmeti, franskar, béarnaise sósa

MAIN COURSE

Grilled Beef Tenderloin 200g

Sautéed vegetables, french fries, béarnaise sauce

EFTIRRÉTTUR

Crème brullée

með blóðappelsínu sorbet

DESSERT

Crème Brûlée

with blood orange sorbet

12.490 kr.

FORDRYKKIR

Tilvalin leið til að hefja veisluna!

*Hægt er að hafa fordrykkinn við innganginn í salinn,
í salnum sjálfum eða í betri stofunni okkar,
allt eftir stærð hópsins.*

FREYÐIVÍN

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Prosecco | 1.500 kr. |
| 0% Freyðivín <i>Cordonía Zero</i> | 900 kr. |

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Delapierre Cava | 1.500 kr. |
| 0% Freyðivín <i>Cordonía Zero</i> | 900 kr. |

KOKTEILAR

MOSCOW MULE | SPRITZAR

| | |
|----------|-----------|
| ÁFENGUR | 2.500 kr. |
| ÓÁFENGUR | 1.500 kr. |

ÞINN EIGIN KOKTEILL

- Leyfðu kokteila meisturum Múlabergs
að búa til kokteíl fyrir þinn viðburð -

| | |
|----------|-----------|
| Kokteill | 2.500 kr. |
| ÓÁFENGUR | 1.500 kr. |