

KVÖLDSEÐILL
DINNER MENU

múlabergr
BISTRO & BAR

set menu's

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan options are labelled: **V** VEGAN

Múlberg's surprise menu

6 COURSE EXPERIENCE

with all the best our
kitchen has to offer

Only available for the whole table

13.790 kr.

 WINE PAIRING: 10.900 kr.

4 COURSE MENU'S

WINE PAIRING:
7.900 kr.

Tasting menu

TUNA "TATAKI"

Pepper coated and lightly seared – served with baked grapes, pickled fennel and tahini sauce

PAN SEARED SCALLOPS **D**

Bacon jam, pickled fennel, fermented orange peel and white wine sauce

CONFIT DUCK LEG **D**

Potato purée, baked parsnip, orange- and fennel marmalade and demi glace

RHUBARB TART **D G**

Vanilla cream and chocolate crumble

12.490 kr.

Vegan menu

BEETROOT CARPACCIO **V N**

Hazlenuts, maple syrup, rucicola, and aioli

GRILLED PORTOBELLO **V G**

Roasted celeriac purée, pickled kohlrabi, herb panko and tarragon sauce

GLACED AND **V** GRILLED CELERIAC

Broccoli couscous, lentils, roasted pointed cabbage, tahini dressing and crispy chick peas

ALMOND PANNA COTTA **V N**

Berry consommé, roasted almonds and chocolate crumble

10.990 kr.

Luxury menu

BEEF CARPACCIO **G D**

Parmesan, truffle oil, rucola, lemon and parmesan-brick crisps

WILD KING PRAWNS **D**

Bell pepper purée, crispy garlic, basil oil and chili-garlic hollandaise

BEEF TENDERLOIN – 100g

Bacon jam, sautéed leek, roasted carrots and red wine demi glace

CRÈME BRULÉE **D G**

Coffee tuille and whiskey ice cream

12.490 kr.

samsettar veislur

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir eru merktir: **V** VEGAN


Óvissuferð múlabergrs

6 RÉTTA VEISLA

með öllu því besta sem matreiðslumeistarar okkar hafa upp á að bjóða

Aðeins í boði fyrir allt borðið

13.790 kr.

 VÍNÞÖRUN: 10.900 kr.

FJÖGURRA RÉTTA VEISLUR

VÍNÞÖRUN:

7.900 kr.

Smakkseðill

TÚNFISKUR "TATAKI"

Pípraður og léttsteiktur túnfiskur -
Bökuð vínber, sýrð fenníka
og tahíní sósa

PÖNNUSTEIKT HÖRPUSKEL **D**

Beikonsulta, sýrð fenníka, gerjaður
appelsínubörkur og hvítvínssósa

CONFIT ANDALEGGUR **D**

Kartöflumauk, bökuð nípa, appelsínu- og
fennelmarmelaði og rauðvínssöðgljái

RABARBARA TART **D G**

Vanillurjómi og súkkulaðimulningur

12.490 kr.

Veganseðill

RAUÐRÓFU CARPACCIO **V N**

Heslíhnetur, hlýnsíróp,
klettasalat og aiolí

GRILLAÐUR PORTOBELLO **V**

Kryddjurtarpankó, ristað sellerírótarmauk,
sýrt hnúðkál og fáfnisgras-sósa

GLJÁÐ OG GRILLUÐ **V G** SELLERÍRÓT

Brokkolí-kúskús, linsubaunir, grillað
toppkál, tahíní dressing og
stokkar kjúklingabaunir

MÖNDLU PANNA COTTA **V N**

Berjaseyði, ristaðar möndlur og
súkkulaðimulningur

10.990 kr.

Sælkeraseðill

NAUTA CARPACCIO **G D**

Parmesan, truffluolía, klettasalat,
sítróna og parmesan-bríck kex

VILLTAR RISARÆKJUR **D**

Paprikumauk, stökkur hvítlaukur,
basílóía og chillí-hvítlauks hollandaise

GRILLUÐ NAUTALUND 100g

Beikonsulta, steiktur blaðlaukur, ristaðar
gulrætur og rauðvínssöðgljái

CRÉME BRULÉE **D G**

Kaffíkex og viskí-ís

12.490 kr.



appetizers

BEETROOT CARPACCIO **N D**

AVAILABLE AS **V**

Hazlenuts, maple syrup, ruccola, goat cheese and aioli

3.490 kr.

WILD KING PRAWNS **D**

Bell pepper purée, crispy garlic, basil oil and chili-garlic hollandaise

3.990 kr.

PAN SEARED SCALLOPS **D**

Bacon jam, pickled fennel, fermented orange peel and white wine sauce

3.890 kr.

GRILLED PORTOBELLO **V G**

Roasted celeriac purée, pickled kohlrabi, herb panko and tarragon sauce

3.490 kr.

SHELLFISH SOUP **D**

Scallops, prawns, basil oil and cava-cream

3.590 kr.

TUNA "TATAKI"

Pepper coated and lightly seared - served with baked grapes, pickled fennel and tahini sauce

3.890 kr.

BEEF CARPACCIO **D G**

Parmesan, truffle oil, rucola, lemon and parmesan-brick crisps

3.990 kr.

WILD GOOSE

Roasted celeriac purée, pickled mustard seeds and blueberry-balsamic sauce

4.090 kr.

BACON WRAPPED DATES

Bell pepper purée and chives

1.690 kr.

sharing

HUMMUS **V G**

Grilled sourdough bread and crispy chick peas

2.490 kr.

BAKED DÍMON CHEESE **D G N**

Honey, hazlenuts, blueberry-jam and grilled sourdough bread

3.890 kr.

CHEESE FRIES **D**

Apple-ketchup, aioli, spring onion and cheese sauce

1.890 kr.

BRIE & BRICK **D G**

Deepfried in brick dough -Bacon jam, fig marmalade, pickled chili and grilled sourdough bread

3.890 kr.

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan options are labelled:

V VEGAN

smáréttir



RAUÐRÓFU CARPACCIO **N D**

AVAILABLE AS **V**

Heslihnetur, hlynsíróp, klettasalat, geitaostur og aioli

3.490 kr.

VILLTAR RISARÆKJUR **D**

Paprikumauk, stökkur hvítlaukur, basilolía og chillí-hvítlauks hollandaise

3.990 kr.

PÖNNUSTEIKT HÖRPUSKEL **D**

Beikonsulta, sýrð fenníka, gerjaður appelsínubörkur og hvítvínssósa

3.890 kr.

GRILLAÐUR PORTOBELLO **V G**

Kryddjurtarpankó, ristað sellerírótarmauk, sýrt hnúðkál og fánisgras-sósa

3.490 kr.

SKELFISKSÚPA **D**

Hörpudiskur, risarækjur, basilolía og cava-rjómi

3.590 kr.

TÚNFISKUR "TATAKI"

Pípraður og léttsteiktur túnfiskur - Bökuð vínber, sýrð fenníka og tahini sósa

3.890 kr.

NAUTA CARPACCIO **D G**

Parmesan, truffluolía, klettasalat, sítróna og parmesan-brick kex

3.990 kr.

VILLT GÆSABRINGA

Ristað sellerírótarmauk, sýrð sinnepsfræ og bláberja-balsamic sósa

4.090 kr.

BEIKONVAFÐAR DÖÐLUR

Paprikukrem og graslaukur

1.690 kr.

til að deila

HUMMUS **V G**

Grillað súrdeigsbrauð og stökkar kjúklingabaunir

2.490 kr.

BAKAÐUR DÍMON **D G N**

Hunang, heslihnetur, bláberjasulta og grillað súrdeigsbrauð

3.890 kr.

OSTAFRANSKAR **D**

Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

1.890 kr.

BRIE & BRICK **D G**

Djúpsteiktur Brie ostur í brick deigi -Beikonsulta, fíkjumarmelaði, sýrt chillí og grillað súrdeigsbrauð

3.890 kr.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

larger courses

GRILLED CHICKEN BREAST **D** 5.990 kr.

Roasted carrots, baked tomatoes, sautéed leek, corn purée and demi glace

GLACED AND GRILLED CELERIAC **V** 5.190 kr.

Broccoli couscous, lentils, roasted pointed cabbage, tahini dressing and crispy chick peas

CONFIT DUCK LEG **D** 5.590 kr.

Potato purée, baked parsnip, orange- and fennel marmalade and demi glace

PAN SEARED SALMON **D** 5.990 kr.

Grilled pointed cabbage, broccoli, pickled fennel and chili-garlic hollandaise

GRILLED CANADIAN LOBSTER **D** 8.490 kr.

Potato purée, baked tomatoes, pickled kohlrabi, parsley and white wine sauce

sides

DEEP FRIED BABY **V** 990 kr. POTATOES

Crispy garlic and chives

PAN SEARED CONFIT **V** 990 kr. MUSHROOMS

SAUTÉED VEGETABLES **V** 990 kr.

Celeriac, carrots and shallots

TRUFFLE FRIES **D** 1.490 kr.

Parmesan, truffle oil and aioli

FRENCH FRIES **V** 1.290 kr.

Seasalt and aioli

CHEESE FRIES **D** 1.890 kr.

Apple-ketchup, aioli and cheese sauce

sauce

PEPPER SAUCE **D** 650 kr.

DEMI GLACE 650 kr.

BÉARNAISE SAUCE **D** 690 kr.

BACON JAM 650 kr.

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan options are labelled:

V VEGAN



stærri réttir

GRILLUÐ KJÚKLINGABRINGA **D** 5.990 kr.

Maískrem, ristaðar gulrætur, steiktur blaðlaukur, bakaðir tómatar og rauðvínssöðgljái

GLJÁÐ OG GRILLUÐ SELLERÍRÓT **V** 5.190 kr.

Brokkolí-kúskús, linsubaunir, ristað toppkál, tahini dressing og stökkar kjúklingabaunir

PÖNNUSTEIKTUR LAX **D** 5.990 kr.

Ristað toppkál, brokkolí, sýrð fenníka og chillí-hvítlauks hollandaise

CONFIT ANDALEGGUR **D** 5.590 kr.

Kartöflumauk, bökuð nípa, appelsínu- og fennelmarmelaði og rauðvínssöðgljái

GRILLAÐUR KANADÍSKUR HUMAR **D** 8.490 kr.

Kartöflumauk, bakaðir tómatar, sýrt hnúðkál, steinselja og hvítvínssósa

meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI **V** 990 kr.

Stökkur hvítlaukur og graslaukur

PÖNNUSTEIKTIR **V** 990 kr. CONFIT SVEPPIR

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI 990 kr.

Sellerírótt, gulrætur og skarlottulaukur

TRUFFLUFRANSKAR **D** 1.490 kr.

Parmesan, truffluolía og aioli

FRANSKAR **V** 1.290 kr.

Sjávarsalt og aioli

OSTAFRANSKAR **D** 1.890 kr.

Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

sósur

PIPARSÓSA **D** 650 kr.

SOÐGLJÁI 650 kr.

BÉARNAISE SÓSA **D** 690 kr.

BEIKONSULTA 650 kr.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

steaks

BEEF TENDERLOIN

4.490 kr.
100g

8.290 kr.
200g

Very tender and almost fat free

Bacon jam, sautéed leek, roasted carrots and red wine demi glace

LAMB TWO WAYS

A prime cut from Icelandic lamb sirloin & braised lamb neck

7.790 kr.
200g

Bell pepper purée, roasted pointed cabbage, baked parsnip and mustard demi glace

DRY AGED BLACK ANGUS RIB EYE

A prime cut of beef aged for 48 days. Recommended **medium** for best serving. Note: Longer cooking time

14.490 kr.
400g

Bacon jam, roasted celeriac purée and red wine demi glace

GRILLED FOAL TENDERLOIN **D**

Very tender and flavourful

7.790 kr.
180g

Grilled portobello mushroom, corn purée, roasted carrots and pepper sauce



sides

DEEP FRIED BABY **V** POTATOES 990 kr.

Crispy garlic and chives

PAN SEARED CONFIT **V** MUSHROOMS 990 kr.

SAUTÉED VEGETABLES **V** 990 kr.
Celeriac, carrots and shallots

TRUFFLE FRIES **D** 1.490 kr.
Parmesan, truffle oil and aioli

FRENCH FRIES **V** 1.290 kr.
Seasalt and aioli

CHEESE FRIES **D** 1.890 kr.
Apple-ketchup, aioli and cheese sauce

sauce

PEPPER SAUCE **D** 650 kr.

DEMI GLACE 650 kr.

BÉARNAISE SAUCE **D** 690 kr.

BACON JAM 650 kr.

All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan options are labelled:

V VEGAN

steikur

NAUTALUND

Meyrt og nánast fitulaust kjöt

Beikonsulta, steiktur blaðlaukur, ristaðar gulrætur og rauðvínssoðgljái

4.490 kr.
100g

8.290 kr.
200g

LAMBATVENNA

Grilluð lambamjóm & brasseraður lambaháls

Paprikumauk, ristað toppkál, bökuð nýpa og sinnepssóðgljái

7.790 kr.
200g

DRY AGED BLACK ANGUS RIB EYE

48 daga hangið úrvals rib eye, fituríkt og bragðmikið kjöt. Mælum með **medium** steikingu. Ath: Lengri eldunartími

Beikonsulta, ristað sellerírótarmauk og rauðvínssoðgljái

14.490 kr.
400g

GRILLUÐ FOLALDALUND **D**

Meyrt og bragðmikið kjöt

Grillaður portobello sveppur, maískrem, ristaðar gulrætur og piparsósa

7.790 kr.
180g



meðlæti

DJÚPSTEIKT SMÆLKI **V** 990 kr.

Stökkur hvítlaukur og graslaukur

PÖNNUSTEIKTIR **V** 990 kr.
CONFIT SVEPPIR

PÖNNUSTEIKT GRÆNMETI 990 kr.
Sellerírót, gulrætur og skarlottulaukur

TRUFFLUFRANSKAR **D** 1.490 kr.
Parmesan, truffluolía og aioli

FRANSKAR **V** 1.290 kr.
Sjávarsalt og aioli

OSTAFRANSKAR **D** 1.890 kr.
Eplatómatsósa, ostasósa, vorlaukur og aioli

sósur

PIPARSÓSA **D** 650 kr.

SOÐGLJÁI 650 kr.

BÉARNAISE SÓSA **D** 690 kr.

BEIKONSULTA 650 kr.

Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN

desserts

CHOCOLATE CAKE **D**

Caramel mousse and
vanilla ice cream

2.690 kr.

RHUBARB TART **D G**

Vanilla cream and chocolate
crumble

2.690 kr.

CRÉME BRULÉE **D G**

Coffee tuille and whiskey ice cream

2.690 kr.

ALMOND PANNA COTTA **V N**

Berry consommé, roasted almonds and
chocolate crumble

2.690 kr.



All courses are labelled if they include:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan options are labelled:

V VEGAN

eftirréttir

SÚKKULAÐIKAKA **D**

Karamellumús og súkkulaðimulningur

2.690 kr.

RABARBARA TART **D G**

Vanillurjómi og súkkulaðimulningur

2.690 kr.

CRÉME BRULÉE **D G**

Kaffikex og viskí-ís

2.690 kr.

Möndlu Panna Cotta **V N**

Berjaseyði, ristaðar möndlur og súkkulaðimulningur

2.690 kr.



Allir réttir eru merktir sem innihalda:

G GLUTEN **D** DAIRY **N** NUTS

Vegan réttir eru merktir:

V VEGAN