



BJÓRBÖÐIN
SPA • RESTAURANT

LÉTTIR RÉTTIR | *SMALL COURSES*

BEIKON FRANSKAR | *BACON FRIES*

Beikon, vorlaukur, ostur, chilli majones.

Bacon, spring onion, cheese, chili mayo.

1.290 kr

KJÚKLINGAVÆNGIR | *CHICKEN WINGS*

10 stk. Veldu BBQ eða sterka sósu. Borið fram með gráðostasósu.

10 pcs. Pick BBQ or hot sauce. Served with blue cheese sauce.

2.190 kr

DJÚPSTEIKTUR CAMEMBERT | *DEEPFRIED CAMEMBERT*

Camembert ostur, brauð, rifsberjahlaup, salat.

Camembert cheese, bread, redcurrant jam, salad.

2.190 kr

Kaldi

LÉTTIR RÉTTIR | *SMALL COURSES*

BAO BUN

Gufueldað brauð með BBQ rifnu grísakjöti og grænmeti.

Bao bun with BBQ pulled pork and vegetables.

2.190 kr

GRAFIN HREFNA | *CURED MINKE WHALE*

1Sesam soya chilli marinering, klettsalat og wasabi.

Sesame soya chili marinating, ruccola and wasabi.

2.690 kr

GRAFINN LAX Á GRILLUÐU BRAUÐI | *CURED SALMON ON GRILLED BREAD*

Grafinn lax á focaccia brauði með fetaostakremi.

Cured salmon on focaccia bread with feta cheese cream.

2.490 kr

Kaldi

LÉTTIR RÉTTIR | *SMALL COURSES*

HUMARBRAUÐ | *LOBSTER BREAD*

Hvítlauksristaður humar, klettsalat, avocadosmjör, hvítlauksolía.

Garlic roasted lobster, ruccola, avocado butter, garlic oil.

2.690 kr

NAUTA TATAKI | *BEEF TATAKI*

Létt elduð nautalund með ponzu sósu, vorlauk og sýrðum bjórlauk.

Lightly cooked beef tenderloin with ponzu sauce, spring onion and sour beer onion.

2.690 kr

FLATKÖKU TVENNA | *TACO TWOS*

Djúpsteikt kjúklingabringa í bjórdegi, Pico de Gallo, vorlaukur, avocado smjör.

Deep fried chicken breast in beer batter, Pico de Gallo, spring onion, avocado butter.

Rifin önd í hoisin sósu, mangó salsa, ferskt kóríander, sriracha mæjón.

Pulled duck in hoisin sauce, mango salsa, fresh coriander, sriracha mayonnaise.

Oumph, sætkartöflu teningar, chilli aioli, klettsalat.

Oumph, diced sweet potato, chili aioli, ruccola.

2.590 kr

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSE

KALDABORGARI | KALDI BURGER

160 gr bjórborgari úr 100% Íslensku nautakjöti.

Beikon, piparostur, lauksulta, kál, tómatar, sósa og franskar.

160 gr beef burger made from 100% Icelandic beef.

Bacon, pepper cheese, caramelized onions, lettuce, tomatoes, sauce and french fries.

2.990 kr

VEGAN BORGARI | VEGAN BURGER

Grænmetisbuff, salsasósa, Pico de Gallo, avocado, salat.

Vegatable patty, salsa sauce, Pico de Gallo, avocado, salad.

2.490 kr

STEIK AÐ HÆTTI KOKKSINS | CHEF'S STEAK

Úrvals steik úr okkar besta mögulega Íslenska hráefni.

Premium cut of lamb or beef from the best possible Icelandic source.

4.290 kr



Kaldi

AÐALRÉTTIR | MAIN COURSE

FISKUR OG FRANSKAR | FISH AND CHIPS

Djúpsteiktur fiskur í bjórlöguðu orly degi. Borin fram með frönskum og sósu.

Deep fried fish in beer batter. Served with french fries and sauce.

2.990 kr

BLEIKJA | ARCTIC CHAR

Pönnusteikt bleikja. Íslenskt bankabygg, salat, steikt grænmeti, hvítlaukssósa.

Pan fried char. Icelandic barley, salad, fried vegetables, garlic sauce.

3.890 kr

ÞORSKUR Í KRYDDJURTAHJÚP | COD IN HERB RUB

Borið fram með steiktu grænmeti, kartöflum og trufflu mæjó.

Served with fried vegetables, potatoes and truffle mayonnaise.

3.890 kr

Kaldi

EFTIRRÉTTIR | *DESERTS*

FRÖNSK SÚKKULAÐIKAKA | *FRENCH CHOCOLATE CAKE*

Hvítsúkkulaðímús og þurrkuð kirsuber.
White chocolate mousse and dried cherry.

1.390 kr

EPLAKAKA | *APPLE PIE*

Karamellusósa og þeyttur rjómi.
Caramel sauce and whipped cream.

1.290 kr

HRÆRT ÍSLENSKT BAILEYS SKYR | *ICELANDIC BAILEYS SKYR*

Karamelluperlur og rjómi.
Caramel pearls and cream.

4.290 kr

BARNASEÐILL | *KIDS MENU*

Fyrir 12 ára og yngri | *For 12 years and younger.*
Svali fylgir öllum réttum | *Svali comes with all the dishes.*

FISKUR OG FRANSKAR | *FISH AND CHIPS*

1.150 kr

KJÚKLINGANAGGAR OG FRANSKAR | *CHICKEN NUGGETS AND FRIES*

1.150 kr

SAMLOKA MEÐ SKINKU OG OSTI | *SANDWICH WITH HAM AND CHEESE*

1.150 kr

DRYKKIR | *DRINKS*

Coke	350 kr
Pepsi Max	190 kr
Appelsín Orange soda	190 kr
Sprite	350 kr
Sódavatn Sparkling water	350 kr
Orkudrykkur Energy drink	350 kr
Tonic	350 kr
Engiferbjór Ginger beer	450 kr
Floridana safi Floridana juice	450 kr
Svali	450 kr

Kaldi

DRYKKIR | DRINKS

Kaldi á krana 0,5L <i>Kaldi on draft 0,5L</i>	1.200 kr
Kaldi á krana 0,3L <i>Kaldi on draft 0,3L</i>	1.000 kr
Sérbjór 0,5L <i>Specialty 0,5L</i>	1.500 kr
Sérbjór 0,3L <i>Specialty 0,3L</i>	1.200 kr
Bjórplatti <i>Beer flight</i>	2.000 kr

HAPPY HOUR

ALLA DAGA 17-19 | EVERYDAY FROM 17-19

Rauðvín 187 ml Red wine 187 ml	1.300 kr
Hvítvín 187 ml White wine 187 ml	1.300 kr
Grand Marnier	1.000 kr
Baileys	1.000 kr
Koníak	1.200 kr
Viskí	1.200 kr
Gin	1.100 kr
Romm	1.000 kr
Vodka	1.000 kr
Kahlúa	1.000 kr
Opal skot	900 kr

Kaldi

KOKTEILAR | COCKTAILS

Allir kokteilar | All cocktails 2.200 kr

SÓLRÚN

Malibu, blue curacao, rjómi, appelsínusafi, lime safi
Malibu, blue curacao, cream, orange juice, lime juice.

KATLA

Jarðaberjalíkjör, triple sec, trönuberjasafi, appelsínusafi, lime safi.
Strawberry liqueur,, triple sec, cranberry juice, orange juice, lime juice.

HINRIK KALDI

Vodki, malibu, Peach, IPA, engiferbjör.
Vodki, malibu, Peach, IPA, gingerbeer.

SIMMI

Viskí, ferskju líkjör, appelsínusafi, hunang, engifer edik
Whiskey, peach, orange juice, honey, ginger vinegar

WHITE RUSSIAN

Vodki, kahlúa, rjómi
Vodki, kahlúa, cream

MOSCOW MULE

Vodki, engiferbjör, limesafi
Vodki, gingerbeer, lime juice