

TERÍAN

— BRASSERIE —

BRUNCH

3 réttir = 2.790 kr.

5 réttir = 4.290 kr.

7 réttir = 5.790 kr.

1. Ítalskt flatbrauð & grænt pestó (V)

2. Ávaxtaskál - Melónur, jarðarber og appelsínur (V)

3. Hafrajjógurt með múslí og jarðarberja coulis (V)

4. Avókadó salat með tómötum, jarðarberjum, karamelluðum rauðlauk og ólífúolíu

5. Reyktur lax og sítrusrjómaostur

6. Stökkt ravioli fyllt með stracciatella, með marinara sósu og parmesan osti

7. Röstí kartafla með hvítlaukssósu (V)

8. Steiktur fiskur í raspi

9. Hleypt egg með hollandaise og graslauk

10. Eggjahræra og beikon

11. Stökkt Croissant með skinku, osti og parmesan sósu

12. Steiktar Salciccia **chili pylsur**

13. Vesturós ostur og berjasulta

14. Amerískar pönnukökur með berjum og hlýnsírópi

15. Tería-misú (Tiramisu)



AÐALRÉTTIR

Croque Madame - 3.790 kr. (G) (D)

Með silkiskorinni skinku, Gouda, parmesansósu, spældu eggjum og frönskum

Brasserie Borgari - 3.890 kr. (G) (D)

Með karamelluðum rauðlauk, Brie osti, hunangsinnepssósu, klettsalat og beikoni

Caesar salat - 2.490 kr. (G) (D)

Með ólífúolíu, brauðteningum, ceasarsósu, parmesan og sítrónu

Bættu við: Kjúkling + 1.000 kr.

Vege-Terían Salat - 2.990 kr. (V) (G)

Með eggaldini, grilluðum paprikum, brauðteningum, pestó og hvítlaukssósu

Carbonara Rigatoni - 4.490 kr. (G) (D)

Með beikoni, parmesan og eggjum

Tómat & Basil Tagliatelle - 4.290 kr. (G) (D)

Með tómötum, eggaldini, basil, marinarasósu og stracciatella

HAPPY HOUR

11:00 -
14:00

BJÓR Á DÆLU

0,4L - 1.000 kr.

MÍMÓSA

GLAS - 1.000 kr.

KANNA 1L - 4.900 kr.

PROSECCO

GLAS - 1.200 kr.

HVÍTVÍN/RAUÐVÍN

GLAS - 1.200 kr.

APEROL SPRITZ

1.800 kr.



BRUNCH

3 plates = 2.790 kr.
5 plates = 4.290 kr.
7 plates = 5.790 kr.

1. Italian flat bread & green pesto (V)

2. Fruit bowl - Melons, strawberries and oranges (V)



3. Oat yogurt with muesli and strawberry coulis (V)

4. Avocado salad with tomatoes, strawberries caramelized red onion and olive oil (V)

5. Smoked salmon and citrus cream cheese

6. Crispy ravioli filled with stracciatella, served with marinara sauce and parmesan



7. Rusty potato with garlic sauce (V)

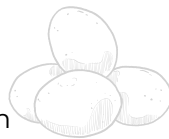
8. Breaded and fried fish

9. Poached egg with hollandaise and chives

10. Scrambled eggs and bacon

11. Crispy Croissant with ham, cheese and parmesan sauce

12. Fried Salciccia chili sausages



13. Vesturós cheese og berry jam

14. American pancakes with berries and maple syrup

15. Tería-misú (Tiramisu)

TERÍAN

— BRASSERIE —

MAIN COURSES

Croque Madame – 3.790 kr. (G) (D)

Thinly sliced ham, Gouda, parmesan sauce, fried egg and french fries

Brasserie Burger – 3.890 kr. (G) (D)

Caramelized red onion, honey-mustard sauce, Brie cheese, rucola and bacon

Caesar salad – 2.490 kr. (G) (D)

Olive oil, croutons, caesar dressing, parmesan and lemon

Add: Chicken + 1.000 kr.

Vege-Terían salad – 2.990 kr. (V) (G)

Eggplant, grilled peppers, croutons, pesto and aioli

Carbonara Rigatoni – 4.490 kr. (G) (D)

Bacon, parmesan and eggs

Tomato & Basil Tagliatelle – 4.290 kr. (G) (D)

Tomatoes, eggplant, basil, marinara sauce and stracciatella

HAPPY HOUR

11:00 -
14:00

DRAFT BEER

0,4L - 1.000 kr.

MIMOSA

GLASS - 1.000 kr.

1L - 4.900 kr.

PROSECCO

GLASS - 1.200 kr.

WHITE / RED WINE

GLASS - 1.200 kr.

APEROL SPRITZ

1.800 kr.