



MENU

BRYGGJAN
— RESTAURANT —

FORRÉTTIR



Blandaður forréttadiskur (fyrir 3-4)

Þessi er tilvalinn til að deila eða sem aðalréttur fyrir einn. Laukhringir, sætar franskar, BBQ kjúklingavængir og mozzarella stangir með bryggjusósu, salsasósu og BBQ-sósu.

3.100 kr.

BBQ - Kjúklingavængir - 15 stk

Þessi er tilvalinn til að deila eða sem aðalréttur fyrir einn. Við mælum með Dökkum Kalda með þessum rétti.

1.950 kr.

VIP ostabrauðstangir

Með pepperoni og piparosti

1.850 kr.

Ostabrauðstangir

Verulega djúsi ostabrauðstangir, eldbakaðar og með okkar eigin kryddblöndu.

1.750 kr.

Beikon - osta franskar

Franskar með bræddum osti og beikoni, toppaðar með chilli-mæjó og bryggjusósu.

1.250 kr.

9" humarpizza

Með humar, salati og hvítlauks-lime dressingu

2.650 kr.

Villisveppasúpa

Klassísk og góð, rjómalöguð sveppasúpa. Borin fram með brauði og smjöri.

1.250 kr.



Mozzarella stangir - 10 stk

Djúpsteiktar ostastangir með salsasósu.

1.390 kr.

Djúpsteiktur camembert

Með rifsberjasultu, salati og steiktu brauði.

1.750 kr.

Vöflufranskar

Með chilli mæjó

890 kr.

Eldbakað pepperoni-brauð

Með osti, pepperoni og kryddjurtarolíu

1.390 kr.

Súrdeigsbrauð með Hummus

1.290 kr.

Sætar franskar

Með Bryggjusósu

890 kr.

Nachos

Nachos með osta-salsa sósu, bræddum osti og guacamole.

950 kr.

Laukhringir

Djúpsteiktir með bryggjusósu.

1.350 kr.

9" hvítlauksbrauð

1.600 kr.

HAMBORGARAR & SAMLOKUR

Allir hamborgarar og samlokur koma í sérbökuðu brauði með frönskum kartöflum og kokteilsósu til hliðar. Breyttu til: skiptu út frönskum fyrir sætar franskar eða vöflufranskar fyrir aðeins 250 kr.

BBQ og beikon borgari

Beikonvaflinn hamborgari penslaður með BBQ, með tómát og hrásalati á milli

2.750 kr.

Bernesborgari

Grillaður með sveppum, beikoni, bræddum osti og bernessósu. - Skiptu út kokteilsósu fyrir bernessósu fyrir 200 kr.

2.650 kr.



Söngfugl

Djúpsteiktur kjúklingaborgari með salati, rösti kartöflu, bræddum osti, salsa og piparmæjónesi.

Við mælum með Ljósum Kalda með þessum rétti.

2.800 kr.



Bryggjuborgari

Klassískur með bræddum osti, stökku beikoni, salati og bryggjusósu.

2.350 kr.



Ketóborgari

Hamborgari, tvöfaldur ostur, beikon, laukur, sveppir, brokkolí, bernessósa með salati fylltu með agúrkum, papriku og fetaosti til hliðar

2.500 kr.

BBQ Grísaloka

Sneið af hægelduðum grísakambi með BBQ sósu, hrásalati og salati

2.450 kr.

VERÐI YKKUR AÐ GÓÐU!

STARTERS



A plate of mixed starters

3.100 kr.

For 3-4 persons, suits as a main course as well.
Onion rings, sweet potato fries, BBQ chicken wings and mozzarella sticks with our homemade Bryggjan sauce, BBQ sauce and salsa on the side.

BBQ Chicken Wings - 15 pieces

1.950 kr.

For 2-3 persons, suits as a main course as well
We recommend you try our Kaldi Dark with this course.

VIP breadsticks

1.850 kr.

With pepperoni and pepper-cheese

Cheese Breadsticks

1.750 kr.

Breadsticks with melted cheese and breadstick sauce on the side.

Cheesy-Bacon Fries

1.250 kr.

French fries covered in melted cheese, bacon bits, topped with a chilli dressing and our homemade Bryggjan sauce.

9" garlic pizza with langoustine

2.650 kr.

Salat and garlic-lime dressing

Mushroom Soup

1.250 kr.

Classic and delicious. Creamy soup with mushrooms, served with bread and butter.



Mozzarella Sticks - 10 pieces

1.390 kr.

Deepfried cheesesticks with salsa sauce on the side.

Deepfried Camembert

1.750 kr.

Served with red currant jelly, salad and fried bread.

Waffle fries

890 kr.

With chilli mayo

Firebaked pizzabread

1.390 kr.

With cheese, pepperoni and herb oil

Sourdough bread with hummus

1.290 kr.

Sweet potatos

890 kr.

With Bryggjan sauce

Nachos

950 kr.

Nachos served with cheese-salsa sauce, melted cheese and guacamole.

Onion Rings

1.350 kr.

Deepfried onion rings, served with our homemade Bryggjan sauce.

9" Garlic Bread

1.600 kr.

BURGERS & SANDWICHES

All our burgers and sandwiches are served in our special made buns, with french fries and cocktail sauce on the side.

Make a change: switch out your french fries for sweet potato fries or waffle fries for only 250 kr.

BBQ og bacon burger

2.750 kr.

Hamburger wrapped in bacon with BBQ sauce, tomato and coleslaw

Bernaise Burger

2.650 kr.

Grilled with melted cheese, mushrooms, bacon and bernaise sauce.

Swap out the cocktail sauce for bernaise sauce with your fries for 200 kr.



Song Bird

2.800 kr.

Deepfried chicken burger with lettuce, pepper-mayonnaise, salsa, rusty potato and cheese.

We recommend Kaldi Blonde with this course.



Bryggjan Burger

2.350 kr.

An absolute classic. Grilled with cheese, bacon, lettuce and our homemade Bryggjan sauce.



Ketoburger

2.500 kr.

Hamburger, double cheese, bacon, onion, mushrooms, broccoli, bernaise sauce and salad with cucumber, red pepper and feta cheese

BBQ pork slider

2.450 kr.

With colselaw and a salat

HAVE A GREAT TIME!

AÐALRÉTTIR

Kjúklingasúpa

Okkar eina sanna kjúklingasúpa. Þessi er ljúffeng, matarmikil og borin fram með nachos og osti.

2.850 kr.



Bryggju kjúklingasalat

Salat með kjúklingabringu, agúrku, papriku, brauðteningum, parmesanosti og engifersósu.

Við mælum með Ginger Joe með þessum rétti.

2.850 kr.



Vegan salat

Salat með sætum kartöflum, brokkolí, bökuðum rauðlauk, agúrku, papriku, furuhnetum og balsamic sósu.

Þættu við kjúklingi eða parmaskinku fyrir 650 kr.

2.550 kr.

Teriyaki kjúklingasalat

Kjúklingasalat með döðlum, jarðarberjum, agúrku, fetaosti og Teriyakisósu

2.950 kr.

Kjúklingapasta

Rjómalagað með sveppum, beikoni, chilli og brokkolí, salat og hvítlauksbrauð.

3.100 kr.

Humarpasta

Rjómalagað með papriku, sveppum og vorlauk, salat og hvítlauksbrauð.

3.800 kr.



Svínarif

Okkar einstöku svínarif eru elduð í sólarhring upp úr Einstök bjór, grilluð yfir eldi og pensluð með BBQ-sósu. Borin fram með hrásalati, frönskum kartöflum og kokteilsósu.

Mælum með Einstök Pale Ale með þessum rétti.

3.850 kr.



Pestó kjúklingabringa

Með sætri kartöflu, steiktu grænmeti og salati

3.800 kr.



Louisiana kjúklingur

Djúpsteiktur kjúklingalundur með rötsterkri Louisiana sósu, salati, frönskum og kokteilsósu.

3.100 kr.

Fish n' Ch ips

Djúpsteiktur þorskur með frönskum kartöflum, hrásalati, kokteilsósu og sitrónu.

Mælum með Viking Lite með þessum rétti

3.650 kr.



Lax

Pönnusteiktur og marineraður í Teriyakisósu, borinn fram með steiktu grænmeti ásamt sætri kartöflu og fersku salati.

3.900 kr.

Lambasteik - 200 g

Grillað lambaprime með bökuðum lauk, brokkolí, sveppum, bakaðri kartöflu, sveppasósu og salati.

4.500 kr.

Nautalund - 200 / 400 g

Grilluð nautalund með bökuðum lauk, brokkolí, sveppum, bakaðri kartöflu og bernessósu.

4.900 / 6.500 kr.

ÝMISLEGT

Bökuð kartafla

Með kryddsmjöri

450 kr.

Salatdiskur

Með agúrku, paprika, brauðteningum og fetaosti

650 kr.

Sætar franskar

Með Bryggjusósu

890 kr.

Vöflufranskar

Með cilli-mæjó

890 kr.

Franskar kartöflur

Með kokteilsósu

690 kr.

SÓSUR

Bernessósa

350 kr.

Sveppasósa

350 kr.

BBQ-sósa

350 kr.

Osta-salsa sósa

300 kr.

Kokteilsósa

150 kr.

Tómatsósa

150 kr.

Gráðaostasósa

150 kr.

Bryggjusósa

150 kr.

Chilli-mæjó

150 kr.

Hvítlauks-lime

150 kr.

Engifersósa

150 kr.

Salsa sósa

150 kr.

Pipar-mæjó

150 kr.

VERÐI YKKUR AÐ GÓÐU!

MAIN COURSES

Chicken Soup **2.850 kr.**

Our one and only! A hearty soup served with nachos and cheese on the side.



Bryggjan Chicken Salad **2.850 kr.**

Salad with chicken breast, cucumber, bell pepper, parmesan cheese, croutons and ginger sauce.

We recommend our ginger beer: Ginger Joe with this course.



Vegan Salad **2.550 kr.**

Salad with sweet potatoes, broccoli, baked red onion, cucumber, bell pepper, pine nuts and balsamic dressing.

Add chicken or parmaham for only 650 kr.

Teriyaki Chicken Salad **2.950 kr.**

Chicken salad with dates, strawberries, cucumber and feta cheese

Chicken Pasta **3.100 kr.**

Creamy penne pasta with mushrooms, bacon, broccoli and chilli with salad and garlic bread on the side.

Langoustine Pasta **3.800 kr.**

Creamy penne pasta with langoustine lobster, bell pepper, spring onion, salad and garlic bread.



BBQ Pork Ribs **3.850 kr.**

Slow cooked for 24 hours in Einstök beer, grilled and brushed with BBQ sauce. Served with our homemade coleslaw and french fries.

Einstök Pale Ale would be perfect with this course.



Pesto Chicken Breast **3.800 kr.**

Served with sweet potato, fried vegetables and fresh salad.



Louisiana Chicken **3.100 kr.**

Deepfried chicken loins with extra hot Louisiana sauce, fresh salad, french fries and cocktail sauce.

Fish n' Chips **3.650 kr.**

Deepfried cod with lemon, french fries and cocktail sauce on the side.

Viking Lite beer does wonderful things with this course.



Salmon **3.900 kr.**

Panfried and marinated in Teriyaki sauce. Served with fried vegetables, baked sweet potato and salad.

Lamb Prime - 200 g **4.500 kr.**

Grilled and served with baked potato, onions, mushrooms, broccoli, mushroom sauce and salad.

Beef Tenderloin - 200 / 400 g **4.900 / 6.500 kr.**

Grilled and served with baked potato, onions, mushrooms, broccoli and bernaise sauce.

EXTRAS

Baked potato **450 kr.**

With herb butter

Salad dish **650 kr.**

With cucumber, red pepper, croutons and feta cheese

Sweet potato fries **890 kr.**

With Bryggjan sauce

Waffle fries **890 kr.**

With chilli mayo

French fries **690 kr.**

With cocktail sauce

OUR SAUCES

Bernaise sauce **350 kr.**

Mushroom sauce **350 kr.**

BBQ-sauce **350 kr.**

Cheese-salsa sauce **300 kr.**

Cocktail sauce **150 kr.**

Ketchup **150 kr.**

Blue cheese sauce **150 kr.**

Bryggjan sauce **150 kr.**

Chilli-mayonnaise **150 kr.**

Garlic-lime dressing **150 kr.**

Ginger sauce **150 kr.**

Salsa sauce **150 kr.**

Pepper-mayonnaise **150 kr.**

HAVE A GREAT TIME!

PIZZUR

9"

12"

16"

Bankastjórinn

Pepperoni, nautahakk, beikon, sveppir, aukaostur.

2.500 kr.

3.250 kr.

4.450 kr.

**Bóndinn**

Pepperoni, beikon, skinka, rjómaostur, svartur pipar.

Ískaldur Viking Classic á krana tónar vel með þessari vinsælu pizzu.

2.500 kr.

3.250 kr.

4.450 kr.

Búfræðingurinn

Gráðaostur, piparostur, parmesan, aukaostur, sulta.

2.600 kr.

3.400 kr.

4.600 kr.

Brekkusnigillinn

Döðlur, chorizo pylsa, rjómaostur og kryddolía.

2.500 kr.

3.250 kr.

4.450 kr.

**Innbæingurinn**

Pepperoni, rjómaostur, oregano, svartur pipar, ananas, hvítlaukur, tómatar, parmesan.

2.500 kr.

3.250 kr.

4.450 kr.

Skipstjórinn

Rækjur, túnfiskur, laukur, tómatar.

2.300 kr.

3.000 kr.

4.200 kr.

Einkapjálfarinn

Hvítlauksbrauð með kjúklingi og sveppum. Eftir bökun er hún svo toppuð með fersku salati, fetaosti, furuhnetum, parmesanosti og hvítlauks-lime dressingu.

2.500 kr.

3.250 kr.

4.450 kr.

Tengdapabbinn

Pepperoni, beikonsneiðar, hakk, skinka, laukur, sveppir, auka ostur.

3.100 kr.

3.900 kr.

5.100 kr.

Rúvarinn

Pepperoni, sveppir, laukur, jalapeno, hvítlaukur, svartur pipar.

2.300 kr.

3.100 kr.

4.400 kr.

**Þorparinn**

Skinka, sveppir, ananas, hvítlaukur, piparostur.

2.300 kr.

3.100 kr.

4.400 kr.

Pollurinn

Hvítlauksbrauð með humar, salati, parmesanosti og hvítlauks-limedressingu.

Með þessari pizzu mælum við með hvítvínsglasi hússins.

2.650 kr.

3.800 kr.

5.250 kr.

Torfbærinn

Parmaskinka, klettasalat, parmesanostur.

2.600 kr.

3.400 kr.

4.600 kr.

Hr. Akureyri

Nautakjöt, laukur, sveppir, bernessósa, franskar.

Með þessari pizzu mælum við með rauðvínsglasi hússins.

2.650 kr.

3.400 kr.

4.700 kr.

Margarita

1.600 kr.

1.900 kr.

2.600 kr.

Hvítlauksbrauð

1.600 kr.

1.900 kr.

2.600 kr.

BÆTTU Á PIZZUNA

KryddChili
Grænn pipar
Hvítlaukur
Oregano
Svartur pipar**Grænmeti**Ananas
Jalapeno
Laukur
Maís
Paprika
Rauðlaukur
Svartar ólífur
Sveppir
Tómatar
Franskar
Döðlur**Ostar**Gráðaostur
Parmesan
Piparostur
Rjómaostur
Vegan-ostur**Kjöt**Beikon
Beikonsneiðar
Kjúklingur
Nautahakk
Nautapynnur
Pepperoni
Skinka**Fiskur**Rækjur
Túnfiskur**Gourmet**Humar (2x verð)
Klettasalat
Chorizo pylsa
Parmaskinka
Bernessósa

0 kr.

9" 200 kr.

9" 250 kr.

9" 300 kr.

9" 350 kr.

12" 300 kr.

12" 350 kr.

12" 400 kr.

12" 500 kr.

16" 400 kr.

16" 450 kr.

16" 500 kr.

16" 650 kr.

**Eldbakaðar pizzur**BAKADAR Í ELDOFNI MED
NORÐLENSKU BIRKI

VERÐI YKKUR AÐ GÓÐU!

PIZZAS

9"

12"

16"

All of our pizzas are available as a calzone.

The Bank Manager

Pepperoni, ground beef, bacon, mushrooms, extra cheese.

2.500 kr. 3.250 kr. 4.450 kr.



The Farmer

Pepperoni, bacon, ham, cream cheese, black pepper.

2.500 kr. 3.250 kr. 4.450 kr.

A large Viking Classic on tap suits well with this farmer.

The Agronomist

Blue cheese, pepper cheese, parmesan, extra cheese, jam.

2.600 kr. 3.400 kr. 4.600 kr.

The Hill-Snail

Dades, chorizo, cream cheese and herb oil

2.500 kr. 3.250 kr. 4.450 kr.



The Inner-Towner

Pepperoni, cream cheese, oregano, black pepper, pineapple, garlic, tomatoes, parmesan.

2.500 kr. 3.250 kr. 4.450 kr.

The Captain

Shrimps, tuna, onion, tomatoes.

2.300 kr. 3.000 kr. 4.200 kr.

The Trainer

Garlic bread with chicken and mushrooms. After baking we put fresh salad, feta cheese, pine nuts, parmesan and garlic-lime dressing on top.

2.500 kr. 3.250 kr. 4.450 kr.

The Father-in-Law

Pepperoni, bacon slices, ground beef, ham, onion, mushrooms, extra cheese.

3.100 kr. 3.900 kr. 5.100 kr.

The Telly-Man

Pepperoni, mushrooms, onion, jalapeno, garlic, black pepper.

2.300 kr. 3.100 kr. 4.400 kr.



The Villager

Ham, mushrooms, pineapple, garlic, pepper cheese.

2.300 kr. 3.100 kr. 4.400 kr.

The Pond

Garlic bread with langoustine, salad, parmesan cheese, garlic-lime dressing.

With this pizza a glass of our house white wine is a must.

2.650 kr. 3.800 kr. 5.250 kr.

The Turf House

Parmaham, ruccola salad, parmesan.

2.600 kr. 3.400 kr. 4.600 kr.

Mr. Akureyri

Beef slices, onion, mushrooms, bernaise sauce, french fries.

With this pizza we do recommend a glass of our house red wine.

2.650 kr. 3.400 kr. 4.600 kr.

Margarita

1.600 kr. 1.900 kr. 2.600 kr.

Garlic Bread

1.600 kr. 1.900 kr. 2.600 kr.

PIZZA TOPPINGS

Spices

Chili
Green pepper
Garlic
Oregano
Black pepper

0 kr.

Vegetables

Pineapple
Jalapeno
Onion
Corn
Bell pepper
Red onion
Black olives
Mushroom
Tomatoes
French fries
Dades

9" 200 kr.

12" 300 kr.

16" 400 kr.

Cheese

Blue cheese
Parmesan
Pepper cheese
Cream cheese
Vegan-cheese

9" 250 kr.

12" 350 kr.

16" 450 kr.

Meat

Bacon
Bacon slices
Chicken
Ground beef
Beef slices
Pepperoni
Ham

Fish

Shrimps
Tuna

9" 300 kr.

12" 400 kr.

16" 500 kr.

Gourmet

Langoustine (2x price)
Rocket salad
Chorizo
Prosciutto
Bernaise sauce

9" 350 kr.

12" 500 kr.

16" 650 kr.



HAVE A GREAT TIME!

BRYGGJAN - STRANDGATA 49

Strandgata 49 á sér viðamikla og merkilega sögu. Húsið er rótgróinn hluti af sögu Akureyrarbæjar, þar sem það hefur staðið í að verða 150 ár og er jafnframt elsta hús sem stendur á Oddeyri.

Húsið var lengst af iðnaðar- og verslunarhúsnæði, allt frá því að forvígismenn Gránufélagsins, Tryggvi Gunnarsson og sr. Arnljótur Ólafsson keyptu það. Gránufélagið var afar umsvifamikið í áratugi en halla tók undan fæti upp úr aldamótunum 1900 og komst það þá í eigu Hinna sameinuðu íslensku verslana, sem héldu skrifstofur sínar í þessu húsi allt til ársins 1926. Þá tók við vélsmiðjan Oddi en hún var starfrækt þar alveg til ársins 1992 og var þá húsið orðið gjörbreytt að innan.

Um haustið 1993 var lokið við endurgerð á húsinu og þar opnaði veitingastaðurinn Við Pollinn, sem dró nafn sitt af staðsetningu hússins. Tíu árum síðar lauk starfsemi veitingastaðarins og skemmtistaðurinn Vélsmiðjan opnaði þar. Húsið hefur því oftast verið kennt við Vélsmiðjuna, hvort sem fólk á við hina upprunalegu vélsmiðju eða skemmtistaðinn.

Árið 2013 voru gerðar gríðarlegar breytingar á innanverðu húsinu fyrir Bryggjuna, veitingastaðinn sem þú situr á núna.

BRYGGJAN - STRANDGATA 49

Strandgata 49 has a long and illustrious history. The building has been an integral part of the history of Akureyri, where it has stood for nearly 150 years, in addition to being the oldest building in that part of town (generally known as Oddeyri).

Like all the oldest houses in town it is made of wood. Due to its prime waterfront location it is sometimes referred to as standing 'við Pollinn', or by the Pond (as the fjord is affectionately known by the locals). Throughout its history the building has been a dedicated venue of industry and commerce, or ever since it was bought by Tryggvi Gunnarsson and Arnljótur Ólafsson, on behalf of Gránufélagið. Around the turn of the century it was bought by united Icelandic commerce and mainly used for offices until 1926. From 1926-1992 Oddi mechanics operated in the building.

After complete redecoration the building opened once more in the autumn of 1993, this time as the restaurant 'By the Pond'. 10 years later the pub/club 'Vélsmiðjan' (or the mechanic shop) opened. As a result the building has generally been referred to as the mechanic shop, either in reference to the actual shop or the pub.

In 2013 we made many changes to the interior of the building to make way for this restaurant that you are sitting at now. We hope you enjoy our place and this historical house.

