

BRYGGJAN

PIZZUR

Ekki er hægt að skipta pizzum til helminga

Allar pítsurnar okkar eru úr sérgerðu súrdeigi, án viðbætts sykurs og eru bakaðar í eldofni með eldiðviði úr héraði. Pítsurnar eru 12" og henta vel fyrir einn eða til að deila.

Matreiðslumenn Bryggjunnar leggja mikinn metnað og ástríðu í matargerðina, allt okkar hráefni er unnið frá grunni á Bryggjunni og er eingöngu notað ferskasta hráefni hverju sinni.

DUCK SEASON 3.290,-
Sósa - ostur - hægelduð önd - döðlur sriracha rjómaostur - **wasabi hnetur** rauðlaukur

SHRIMPTASTIC 2.990,-
Sósa - ostur - tigrisrækjur - paprika - rauðlaukur hvítlaukur - sítrusdressing - chilli mulningur

ALGJÖR GRÍS 2.790,-
Sósa - ostur - pulled pork - jalapeno mæjö piparostur - beikon

HUMARPÍTSAN 3.290,-
Humar - hvítlaukur - sítrusdressing parmesan - basil olía

EINKAÞJÁLFAFINN 2.790,-
Kjúklingur - sveppir - salat - **furuhnetur** parmesan - sítrusdressing

PABLO 2.890,-
Sósa - ostur - parmaskinka - jalapeno truffluolía - parmesan - salat - döðlur

HOLY PEPPERONI 2.790,-
Sósa - ostur - pepperóni - rauðlaukur gráðastasósa - jalapeno - oregano

BÓNDINN 2.890,-
Sósa - ostur - pepperóni - beikon - skinka rjómaostur - svartur pipar

ÞORPARINN 2.790,-
Sósa - ostur - skinka - sveppir - ananas hvítlaukur - piparostur

MARGARITA 1.890,-
Sósa - ostur

HVÍTLAUKSBRAUÐ 1.890,-
Hvítlaukur - ostur

OSTABRAUÐSTANGIR 1.890,-
Ostur - ostur - ostur

OSTABRAUÐSTANGIR 2.0 2.090,-
Pepperóni - piparostur

KRYDD
chili
grænn pipar
hvítlaukur
oregano
svartur pipar
0,-

SÓSUR
jalapeno mæjö
sítrusdressing
truffluolía
gráðastasósa
200,-

GRÆNMETI
ananas
jalapeno
laukur
paprika
rauðlaukur
sveppir
franskar
döðlur
250,-

OSTAR
gráðastur
parmesan
piparostur
rjómaostur
sriracha rjómaostur
400,-

KJÖT
beikonkurl
beikonsneiðar
kjúklingur
pepperóni stórt
pepperóni lítið
skinka
parmaskinka
pulled pork
400,-

SMÁRÉTTIR / FORRÉTTIR

BAKAÐUR BRIE 1.750,-
Hnetur, fíkjuhunang og kex

KJÚKLINGAVÆNGIR (10STK.) 1.750,-
Buffalo sósa, vorlaukur og gráðosta dip

BRYGGJU NACHOS 1.990,-
Ostur, kjúklingur, guacamole, salsa og jalapeno

BUFFALO BLÓMKÁL (V) 1.450,-
Sriracha mæjö og graslaukur

STÖKKAR SMÆLKI KARTÖFLUR 890,-
Parmesan, jalapeno mæjö og graslaukur

STÖKKAR SMÆLKI KARTÖFLUR 890,-
Trufflu mæjö og vorlaukur

SÆTAR FRANSKAR & CHILLI MÆJÓ 990,-

KRISPÝ FRANSKAR 890,-
með truffluolíu, parmesanosti og Bryggjusósu

HAMBORGARAR OG PASTA

Skiptu út frönskum fyrir sætar franskar eða smælki fyrir 250,-

KJÚKLINGAPASTA 3.100,-
Rjómalagað með sveppum, beikoni, chili, brokkolí, salat og hvítlauksbrauð

BRYGGJUBORGARI „BURGER & RIBS“ 2.790,-
150g nautakjöt, grísarif, ostur, salat, bryggjusósa og franskar

KETÓ BORGARI (G) 2.790,-
150g nautakjöt, ostur, steikt grænmeti, béarnaise og salat

BÉARNAISE BORGARI 2.790,-
150g nautakjöt, ostur, sveppir, laukur, béarnaise og franskar

BUFFALO BORGARI 2.790,-
Stökk kjúklingalæri, salsa, jalapeno mæjö, salat og franskar

LITTLE PIGGIE BORGARI 2.790,-
Pulled pork, salat, chili mæjö, **wasabi hnetur** og franskar

BRYGGJU QUESADILLAS

Ferskt salat fylgir öllum quesadillas
Skiptu út salatínu fyrir franskar, sætar franskar eða smælki fyrir 250,-

PULLED PORK 2.590,-
BBQ, **wasabi hnetur** og sítrus dressing

RIFIN ÖND 2.990,-
Hoisin-lime dressing, vorlaukur, chili mæjö og chili mulningur

OUMPH (V) 2.790,-
Steikt grænmeti, mæjö og salat

AÐALRÉTTIR

TÍGRISRÆKJUSALAT 2.990,-
Hvítlaukssteiktar tigrisrækjur, sítrusdressing, paprika, vorlaukur, agúrka og chilli mulningur

BRYGGJUSALAT (V) (G) 2.690,-
Steikt oumph, sætkartöfluteningar, **cashew, valhnetur** agúrka og paprika
Skiptu út oumph fyrir kjúkling

KJÚKLINGASÚPA 2.690,-
Matarmikil - borin fram með nachos og rifnum osti

GRILLUÐ SVÍNARIF 3.850,-
Elduð í sólahring upp úr BBQ og einstök bjór borin fram með hrásalati, frönskum og bryggjusósu

LOUISIANA KJÚKLINGALUNDIR 3.100,-
Djúpsteiktar kjúklingalundir, spícy sósa og franskar

GRILLAÐ NAUTA SIRLOIN (G) 3.900,-
Steikt grænmeti, franskar og béarnaise

GRILLAÐ LAMBA RIB EYE (G) 4.500,-
Steikt grænmeti, smælki kartöflur, ferskt salat og soðgljái

LAX 3.900,-
Sætkartöfluteningar, grænmeti, salat og Teriyaki sósa

EFTIRRÉTTIR

SMARTIES BROWNIE 1.350,-
Karamella og vanilluís

ÍS, SORBET & KARAMELLA 1.350,-
Ís & sorbet ásamt hvít súkkulaði mulning

AUKA SÓSUR

BÉARNAISE 350,-
KOKTEILSÓSA 250,-
GRÁÐAOSTASÓSA 250,-
CHILI MÆJÓ 250,-
SÍTRUSDRESSING 250,-
JALAPENO MÆJÓ 250,-
TRUFFLUMÆJÓ 250,-

(V)= VEGAN (G)= GLÚTENFRÍTT

GLEÐISTUND

Fimmtudaga til Sunnudaga: 19:00 - 21:00

KOKTEILAR

CUCU JARÐABER *Kokteill Hússins* HH: 1.200.- 2.000.-
Greenall's Gin, Bols Jarðaber, Sítróna, Sykursíróp, Agúrka.

ORANGE COLLINS HH: 1.200.- 2.000.-
Greenall's Gin, Sítróna, Appelsínu Síróp, Sóðavatn.

APEROL SPRITZ HH: 1.200.- 2.000.-
Aperol, Freyðivín, Sóðavatn, Appelsína.

WHISKY SOUR HH: 1.200.- 2.000.-
Jim Beam, Sítrónusafi, Sykursíróp, Eggjahvíta.

MOJITO HH: 1.200.- 2.000.-
Matusalem Platino Romm, Mynta, Lime, Hrásykursíróp, Sprite.

MOSCOW MULE HH: 1.200.- 2.000.-
Russian Standard, Engifer Bjór, Lime, Sykursíróp.

ESPRESSO MARTINI HH: 1.200.- 2.000.-
Vodka, Kaffi Líkjör, Arabica Kaffi.

ÓÁFENGIR KOKTEILAR

ÓÁFENGUR MOJITO / SVALANDI / GLEÐJANDI 890,-

RAUÐVÍN 187,5 ml

VILLA LUCIA CHIANTI RISERVA HH: 750.- 1.200.-
Sangiovese, Toscana
Létt/meðalfylling, mild sýra, mjúk tannín, kirsuber.

FINCA LA CHAMIZA HH: 950.- 1.400.-
Malbec, Mendoza
Rúbinrautt, meðalfylling, fersk sýra, miðlungstannín, trönuber, bláber.

RÓSAVÍN 187,5 ml

MATEUS ROSÉ HH: 750.- 1.200.-
Portúgal
Léttfylling, smásætt, fersk sýra, snarpt, jarðaber, trönuber.

HVÍTVÍN 187,5 ml

SCHMETTERLING HH: 750.- 1.200.-
Riesling, Nahe
Léttfylling, hálfætt, fersk sýra, græn epli, pera, vínber.

VILLA LUCIA HH: 750.- 1.200.-
Pinot grigio, Veneto
Léttfylling, fersk sýra, epli, pera.

FREYÐIVÍN 187,5 ml

LAMBERTI - PROSECCO HH: 1.200.- 1.800.-
Ítalía, Veneto
Sætuvottur, létt freyðing, fersk sýra, límona, epli, pera.

BJÓR Á KRANA 0,4l

VÍKING LAGER HH: 700.- 900.-

KALDI LJÓS HH: 700.- 900.-

EINSTÖK WHITE ALE HH: 700.- 900.-

ÁRSTÍBARBJÓR HH: 700.- 1.000.-

ÁFENGIR KAFFI DRYKKIR

ÍRSKT KAFFI / GRAND KAFFI / BAILEYS KAFFI 1.500.-