

BRYGGJAN


— RESTAURANT —

MATSEÐILL


PIZZURNAR

BAKADAR Í ELDOFNI
MEÐ NORDLENSKU
BIRKI

FORRÉTTIR

Blandaður forréttadiskur (fyrir 3-4)  **2.900 kr.**
Laukhringir, sætar franskar, BBQ kjúklingavængir og mozzarella stangir með bryggjusósu og BBQ-sósu.

BBQ kjúklingavængir - 15 stk fyrir 2-3, hentar einnig sem aðalréttur **1.750 kr.**
Steiktir kjúklingavængir í BBQ-sósu með salati og fetastí.

Ostabrauðstangir  **1.750 kr.**
Eldbakaðar brauðstangir fylltar osti.

Nauta „carpaccio“ **1.600 kr.**
Með ólífueli, parmesanosti, klettsalati og sítrónu.

Mozzarella stangir - 6 stk **1.150 kr.**
Djúpsteiktar ostastangir með salsasósu.

Djúpsteiktur camembert **1.790 kr.**
Með rífsberjasultu, salati og steiktu brauði.


Nachos **1.150 kr.**
Nachos með heitri osta-salsa sósu.

Laukhringir **1.100 kr.**
Djúpsteiktir með bryggjusósu.


HAMBORGARAR & SAMLOKUR

Skiptu út frönskum fyrir sætar franskar, aðeins 250 kr.

Bernesborgari **2.650 kr.**
Grillaður með sveppum, beikoni, bernessósu, frönskum og kokteilsósu.

Söngfugl  **2.800 kr.**
Djúpsteiktur kjúklingaborgari með salati, röstí kartöflu, osti, salsa, pipar-mæj, frönskum og kokteilsósu.
Mælum með Ljósum kalda með þessum rétti!

Chicken & Waffle **2.900 kr.**
Djúpsteiktur kjúklingur með BBQ-sósu, beikoni, salati, osti, ofnbökuðum tómát, vísí sýrópi í VÖFFLU brauði, frönskum og kokteilsósu.

Bryggjuborgari  **2.350 kr.**
Klassískur með bræddum osti, stökku beikoni, salati, bryggjusósu, frönskum og kokteilsósu.
Mælum með klassískum Viking gyllum með þessum rétti.

Vaktstjórinn **2.750 kr.**
120 gr hamborgari með maíssalsa, salati, osti, beikoni, laukhringjum, chilli-mæjonesi, frönskum og kokteilsósu.


Þykki - 150 gr hamborgari **2.650 kr.**
Heimalagað kjötbuff með hvítlauk og osti. Risatómatur, salat og ostur, smurður chilli-mæjonesi, frönskum og kokteilsósu.

Nauta opna **2.900 kr.**
Grillað naut með steiktum sveppum, bökuðum rauðlauk, bernessósu, frönskum og kokteilsósu.

Kjúklinga opna **2.900 kr.**
Með grilluðum kjúkling, lárperu, tómát, maíssalsa, bræddum osti, salati, hvítlauks-lime sósu, frönskum og kokteilsósu.

Ítölsk opna **2.900 kr.**
Með parmaskinku, ofnbökuðum tómát, klettsalati, mozzarellaosti, pestósósu, frönskum og kokteilsósu.

AÐALRÉTTIR

Kjúklingasúpa  **2.850 kr.**
Matarmikil með nachos og osti.

Bryggju kjúklingasalat **2.850 kr.**
Salat með kjúklingabringu, agúrku, papriku, brauðteningum, parmesanosti og engifersósu.


Mexíkóskt salat **2.850 kr.**
Salat með kjúklingabringu, tómát, papriku, maíssalsa, graslauk og tortilla flögum.

Parmaskinku salat **2.850 kr.**
Salat með parmaskinku, ristudum furuhnetum, ofnbökuðum tómát, ferskum mozzarellaosti, parmesanosti, kókosflögum og balsamic gljúa.

Kjúklingabringa **3.800 kr.**
Marineruð í pestó, borin fram með grillaðri sætkartöflu, brokkolí, graskeri, maíssalsa og salati með fetastí.

Kjúklingapasta **3.150 kr.**
Rjómalagað með sveppum, beikoni, chilli og brokkolí, salat og hvítlauksbrauð.

Kjúklingatortilla **2.950 kr.**
Kjúklingur, sveppir og paprika steikt með karrýsalsa. Vafið inni tortillaköku með hvítlauks-lime sósu.


Svínarif  **3.850 kr.**
Rifn eru elduð í sólarhring upp úr Viking bjór, grilluð yfir eldi og pensluð með BBQ-sósu. Borin fram með hrásalati, frönskum kartöflum og kokteilsósu.
Mælum með Viking Pale ale með þessum rétti.


Fish n' chips **3.650 kr.**
Djúpsteiktur þorskur með frönskum kartöflum, kokteilsósu og sítrónu.
Mælum með Viking lite með þessum rétti.

Saltfiskur **3.900 kr.**
Með maíssalsa, steiktum sveppum, salati og kartöflumauki.

Steiktur Silungur **3.900 kr.**
Með rauðlauks og tómát confit, brokkolí, salati og kartöflumauki.

Sjávar þrenna **4.200 kr.**
Humar, hörpuskel og þorskur í mildri karrýsósu með hrísgrjónum og salati.

Louisiana kjúklingur  **3.100 kr.**
Djúpsteiktur kjúklingalundur með rötsterkri louisiana sósu, salati, frönskum og kokteilsósu.

Nauta T-bein - 400 gr  **4.800 kr.**
Grilluð, borin fram með bernessósu, graskeri, brokkolí, sveppum og frönskum.

Grilluð lambasteik - 200 gr **4.400 kr.**
Lambaprime með graskeri, brokkolí, sveppum, bakaðri kartöflu, sveppasósu og salati.

Grilluð nautasteik - 200/400 gr **4.200/5.200 kr.**
Nautamjöldm með graskeri, brokkolí, sveppum, bakaðri kartöflu og bernessósu.

MEÐLÆTI

Franskar	450 kr.
Sætar franskar	550 kr.
Auka sósa	200 kr.
Bernessósa	350 kr.
Sæt kartaffla í staðinn fyrir kjöt	0 kr.

BÆTTU Á PIZZUNA

9" Lágkolvetnabotn 250 kr.	9" Glútenlaus botn 350 kr.	Hálfmáni 0 kr.
Grænmeti Ananas Jalapeno Laukur Maís Paprika Rauðlaukur Sólþurrk tómatar Svartar ólífur Sveppir Tómatar Franskar	Ostar Gráðaostur Parmesan Piparostur Rjómaostur Fiskur Rækjur Túnfiskur	Kjöt Beikon Kjúklingur Nautahakk Nautapynnur Pepperoni Skinka Krydd Chili Grænn pipar Hvítlaukur Oregano Svartur pipar Gourmet Humar (2x verð) Klettsalat Parmaskinka Beikonsneiðar Mozzarella (ferskur) Bernessósa
9" 290 kr.	12" 390 kr.	16" 480 kr.

VERÐI YKKUR AÐ GÓÐU!

BRYGGJAN – STRANDGATA 49

Strandagata 49 á sér viðamikla og merkilega sögu. Húsið er rótgróinn hluti af sögu Akureyrarbæjar, þar sem það hefur staðið í ein 140 ár og er það 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.

Nú er í þann mund af hefjast enn önnur saga þessa stórglæsilega húss og við vonum að þú takir þátt í að móta hana með okkur.


BRYGGJAN
— RESTAURANT —
SINCE 2008


VERÐI YKKUR AÐ GÓÐU!

www.bryggjan.is