



# STRIKID

RESTAURANT & BAR

KVÖLD / EVENING

# Sharing is caring

Surprise tasting menu  
only served for the whole table

7.490

# Njótum saman

Óvissuferð  
einungis fyrir allt borðið

7.490

## Appetizers – The ocean

Shellfish soup with coconut Langoustine and scallops	1.390	Artic char – slow cooked Noisette, bell pepper and cauliflower	1.390
Soft-shell crab Herb mayo and salad	1.390	Langoustine Dates, basil, hazelnuts and noisette-aioli	1.490
Salmon & chili Oyster sauce, tomatoes and kimchi	1.190	Scallops Ponzu, fennel and spring onion	1.190
Candy cod Cured cod, herbs, miso and pickled shallot	1.390	Blue mussels Dill, tomatoes and white wine	1.290
Salmon ceviche Chili, garlic, coriander, citrus	1.290	Langoustine tempura spicy mayo and assorted fruits	1.490
Tuna tartar – lightly cured Herbs, sesame and truffle mayo	1.490		
Tuna “tataki” in butter ponzu Coriander and lime	1.390		
Tiger prawns in wasabi-tempura Pineapple, chili and lime	1.290		

## Smáréttir – Sjórin

Skelfisk-kókossúpa Humar og hörpuskel	1.390	Hægelduð bleikja Noisette, paprika og blómkál	1.390
Linskelskrabbi Kryddjurta-majó og salat	1.390	Humar Döðlur, basil, heslihnetur og noisette-aioli	1.490
Lax & chillí Ostrusósa, tómatar og kimchi	1.190	Hörpuskel Ponzu, fennika og vorlaukur	1.190
Sætur þorskur Grafinn þorskur, jurtir, miso og sýrður skalottalaukur	1.390	Kræklingur Dill, tómatar og hvítvín	1.290
Lax ceviche Chillí, hvítlaukur, kóriander, sítrus	1.290	Humar tempura spicy-majó og ávextir	1.490
Túnfisktartar – léttgrafinn Kryddjurtir, sesam og trufflukrem	1.490		
Túnfisk “tataki” í smjörponzu Kóriander og lime	1.390		
Tígristrækjur í wasabi-tempura Ananas, chillí og lime	1.290		

## Appetizers – Land

Little piggy Pork burger, smoked apple jam and BBQ	1.590	Beef tartar Pickled artichokes, truffle mayo, parsnip-chips and fresh herbs	1.290
Slider of the month Ask the waiter	1.590	Chicken tenderloin Dates and mango	1.090
Baby back ribs BBQ and blue cheese	1.390	Beef salad Pomegranate, herb mayo, garlic and sweet potato chips	1.290

## Smáréttir – Land

Smá grís Grísaborgari, reykt eplasulta og BBQ	1.590	Nautatartar Sýrðir jarðskokkar, trufflu-majó, nípuflögur og ferskar jurtir	1.290
Slider mánaðarins Spyrjið þjóninn	1.590	Kjúklingalundir Döðlur og mangó	1.090
Grísaríf BBQ og gráðaostur	1.390	Nautasalat Granatepli, kryddjurta-majó, hvítlaukur og sætkartöflufögur	1.290

## Vegetables and sides

Broccoli & parsnip Baked with butter	790	Salad Lovingly made	690
Edamame Kimchi and soy	990	Sweet potatoes Chips and chili mayo	590
Potatoes Deep-fried potatoes, yogurt dressing and spicy mayo	590	Dates Bacon-wrapped (4x)	490

## Grænmeti og meðlæti

Brokkolí & nípa Smjörbakað	790	Salat Ást og kærleikur	690
Edamame Kimchi og soja	990	Sætar kartöflur Franskar og chilli-majó	590
Smælki Djúpsteikt smælki, jógúrt dressing og spicy majó	590	Döðlur Beikonvafðar (4x)	490

# Main Courses

Langoustine sushi Langoustine tempura, onion and chili mayo	2.990
Soft-shell crab maki Soft-shell crab and herb mayo	2.990
Beef tenderloin Pressed potatoes, roasted vegetables, pickled mushrooms and demi-glace	4.490
Cod-fillet Carrots, parsnip, herbs, barley and shellfish sauce	3.990
Lamb-fillet Celeriacroot purée, herb oil, spring onion, brioche crumble, Icelandic potatoes and demi-glace	4.490
Salmon Baked asparagus, Icelandic potatoes, herb salad and yuzu dressing	3.990
Duck breast Corn salsa, orange marmalade, orange demi-glace, sweet potatoes and snacks	4.490
Beef ribeye Roasted vegetables, chips, chili mayo and demi-glace	4.490
Chicken breast Yogurt dressing, Icelandic potatoes and salad	3.490
Sweet potato steak Coconut and chili sauce and salad	2.990

# Aðalréttir

Humar sushi Humar tempura, laukur og chillí-majó	2.990
Krabbamaki Linskelskrabbi, kryddjurta-majó	2.990
Nautalund Kartöflupressa, bakað grænmeti, sýrðir sveppir og soðgljái	4.490
Porskhnakki Gulrætur, nípa, kryddjurtir, bygg og skelfisksósa	3.990
Lambafillet Sellaerírótarmauk, kryddjurtaolía, bakaður vorlaukur, brioche crumble, smælki og soðgljái	4.490
Lax Bakaður aspás, smælki, kryddjurtar salat og yuzu dressing	3.990
Andarbringa Maís salsa appelsínúmarmelaði, appelsínugljái, sætarkartöflur og snakk	4.490
Nautaribeye Steikt grænmeti, franskar, chillí-majó og soðsósa	4.490
Kjúklingabringa Jógúrt dressing, smælki og salat	3.490
Sætkartöflubuff Kókos-chili sósa og salat	2.990

# Desserts

<b>Chocolate brownie</b> Salted caramel, vanilla ice cream, oreo and berries	1.790
<b>Tiramisu</b> Nutella, bananas and strawberries	1.790
<b>Coconut bliss</b> Coconut, white chocolate, passionfruit and lemon-sake sorbet	1.790
<b>Icecream &amp; sorbet</b> Fresh berries and baked white chocolate	1.790

# Eftirréttir

<b>Súkkulaði brownie</b> Saltkaramella, vanilluís, Oreo og fersk ber	1.790
<b>Tiramisu</b> Nutella, bananar og jarðarber	1.790
<b>Kókossæla</b> Kókos, hvítt súkkulaði ástaraldin og sítrónu-sake sorbet	1.790
<b>Ís &amp; sorbet</b> Fersk ber og bakað hvítt súkkulaði	1.790

