



# STRIKID

RESTAURANT & BAR

KVÖLD / EVENING

## Welcome to Strikið

In our menu you will encounter a variety of delicacies where everyone is certain to find something to their liking. We emphasize Icelandic ingredients but we do not hesitate to borrow spices and other things from places as far away as Asia and South-America when appropriate. We especially recommend our appetizers, which everyone around the table can share and enjoy together.

Enjoy

## Velkomin/n á Strikið

Matseðillinn okkar inniheldur allskonar, fjölbreytt góðgæti og því ættu allir að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Við leggjum áherslu á íslenskt hráefni en sækjum þó krydd og önnur brögð til Asíu og suður-Ameríku. Við mælum sérstaklega með smáréttum á borðið til að deila. Réttirnir koma einn af öðrum og matreiðslumenn Striksins sjá um að gera upplifunina sem besta.

Njótið

# Champagne

\*Makes a good evening even better\*

Nicolas Feuillatte Brut Réserve 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Pear, apricot, delicate bubbles, fresh.	8.990
Nicolas Feuillatte Brut Rosé 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Redcurrant, blueberries, raspberry, fresh, delicate.	9.990
Pol Roger Brut 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Flowers, green apples, pastry, minerals, honey, nuts, fresh acidity.	9.990
Bollinger Special Cuvé 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Dry, full bodied, apples, citrus, marzipan.	9.990

# Kampavín

\*Gerir góða kvöldstund enn betri\*

Nicolas Feuillatte Brut Réserve 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Pera, apríkósur, létt fylling, ferskt.	8.990
Nicolas Feuillatte Brut Rosé 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Rifsber, bláber, hindber, ferskt, létt fylling.	9.990
Pol Roger Brut 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Blóm, græn epli, vínarbrauð, steinefni, hunang, hnetur, fersk sýra.	9.990
Bollinger Special Cuvé 750 ml Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier, Champagne. Purrt, þétt-fylling, epli, sítrus, marsipan.	9.990

# Strikið Appetizer Tasting Menu

Glass of sparkling wine to start with and 4 appetizers, a wonderful mix of our favourites and the most exciting things we can conjure up in the kitchen.

- Sushi “surf & turf”
- Tuna tartar, rice paper crisps, truffle ponzu and lime
- Blue mussels with saffron and creamy shellfish stock
- Hirata bun with duck confit, chili and coriander

5.490 per person

Only served for the whole table

# Smáréttasmakk Striksins

Freyðivínsglas í fordrykk og 4 smáréttir með öllu því ferskasta og nýja sem við göldrum fram í eldhúsinu hverju sinni og okkar uppáhalds réttum.

- Sushi “surf & turf”
- Túnfisktartar, stökk hrísgrjónaskel, trufflu ponzu og lime
- Kræklingur í rjómalöguðu saffran-skelfisksoði
- Hirata bun með önd, chillí og kóríander

5.490 á mann

Einungis fyrir allt borðið

# Snacks

Wasabi nuts	490
Avacado french fries Truffle ponzu	1.290
Sweet potato croquettes truffle mayo	1.490
Edamame Soy & chili	1.590
Potatoes Deep-fried potatoes, sriracha mayo, thyme, parmesan and chili	990
Salad Fruits, tomatoes and chips	990
Sweet potato fries Chili mayo	790
Dates Bacon-wrapped (4x)	690

# Snacks

Wasabi hnetur	490
Avacado franskar Trufflu ponzu	1.290
Sætkartöflukrókettur trufflu mæjó	1.490
Edamame Soja & chillí	1.590
Smælki Djúpsteikt smælki, sriracha-mæjó, blóðberg, parmesan og chillí	990
Salat Ávextir, tómatar og flögur	990
Sætar franskar Chillí-mæjó	790
Döðlur Beikonvafðar (4x)	690

# Appetizers

Langoustine soup with coconut Langoustine, blue mussels, tomatoes and dill	2.690	Tuna tartar Crispy rice paper, sesame and truffle ponzu	2.590
Duck salad Duck-confit, orange vinaigrette, pomegranate and teriyaki glaze	1.790	Blue Mussels Creamy shellfish stock, saffron, pomegranate and lime	2.490
Candy cod Cured cod, herbs, miso and pickled shallot	1.990	Scallops Pan fried scallops, pickled pearl onion, chorizo, green pea purée and grilled lime	2.990
Soft-shell crab Sriracha mayo and salad	2.390	Tuna tataki Yuzu-ponzu, pickled onion, coriander, herbs and crispy garlic	2.390
Icelandic reindeer & truffles Reindeer carpaccio, truffles, pickled pearl onion, parmesan, parsnip chips and herb salt	3.490	Beef tartar Pickled artichokes, truffle mayo, parsnip chips and herbs	1.990
Salmon ceviche Chili, tomatoes, coriander and yuzu	2.290		

# Smáréttir

Humar kókossúpa Humar, bláskel, tómatar og dill	2.690	Túnfisktartar Stökk hrísgrjónskel, sesam og trufflu ponzu	2.590
Andasalat Hægeldaður andaleggur, appelsínu-vinaigrette, granatepli og teriyakigljai	1.790	Kræklingur Rjómaskelfiskoð, saffran, granatepli og lime	2.490
Sætur þorskur Grafinn þorskur, jurtir, miso og sýrður skarlottulaukur	1.990	Hörpuskel Steikt hörpuskel, sýrður perlulaukur, chorizo, grænertumauk og grillað lime	2.990
Linskelskrabbi Sriracha-mæjÓ og salat	2.390	Túnfisk tataki Yuzu-ponzu, sýrður laukur, kóriander, kryddjurtir, stökkur hvítlaukur	2.390
Íslenskt hreindýr & trufflur Hreindýraþynnur, trufflur, sýrður perlulaukur, parmesan, nípuflögur og jurtasalt	3.490	Nautatartar Sýrðir jarðskokkar, trufflu-mæjÓ, nípuflögur og jurtir	1.990
Lax ceviche Chillí, tómatar, kóriander og yuzu	2.290		

# Sushi Stuff

	1/2	1/1
<b>Langoustine maki</b> Langoustine tempura, onion and chili mayo	1.990 (5 pcs)	3.490 (10 pcs)
<b>Vegetable maki</b> Cucumber, bell pepper and wakame	1.590 (5 pcs)	2.790 (10 pcs)
<b>Spicy tuna roll – Inside Out</b> Tuna, coriander and chili crackers	1.990 (4 pcs)	3.290 (8 pcs)
<b>Soft-shell crab and herbs - Futomaki</b> Tobiko, teriyaki and sriracha mayo	1.990 (5 pcs)	3.290 (10 pcs)
<b>Salmon and langoustine – Inside Out</b> Chimichurri and cucumber	1.990 (4 pcs)	3.190 (8 pcs)
<b>Surf and turf “my style”</b> Langoustine, beef tartar, truffle mayo and crispy garlic	1.990 (4 pcs)	3.490 (8 pcs)

# Sushi Stuff

	1/2	1/1
<b>Humar maki</b> Humar tempura, laukur og chillí-mæjó	1.990 (5 bitar)	3.490 (10 bitar)
<b>Grænmetis maki</b> Agúrka, paprika og wakame	1.590 (5 bitar)	2.790 (10 bitar)
<b>Spicy tuna roll – Inside Out</b> Túnfiskur, kóríander og chillí kökur	1.990 (4 bitar)	3.290 (8 bitar)
<b>Linskelskrabbi og kryddjurtir - Futomaki</b> Tobiko, teriyaki og sriracha mæjó	1.990 (5 bitar)	3.290 (10 bitar)
<b>Lax og humar – Inside Out</b> Chimichurri og agúrka	1.990 (4 bitar)	3.190 (8 bitar)
<b>Surf and turf “my style”</b> Humar, léttgrafinn nautatartar, trufflu-mæjó og stökkur hvítlaukur	1.990 (4 bitar)	3.490 (8 bitar)

## Sticky Stuff (appetizers)

<b>JFC “tempura”</b> Deep-fried chicken wings, pickled beetroot, sriracha and blue cheese dip	1.790
<b>Hirata bun – Duck and crunchy lotus-root</b> Duck leg confit, chili, spicy mayo and tomatoes	2.490
<b>Taco langoustine tempura</b> Chorizo mayo, salad, pickled fennel, teriyaki glaze	2.690
<b>Baby back ribs</b> BBQ, blue cheese and chili crackers	2.290
<b>Wagyu Slider 2pcs</b> Bao bread, smoky mayo, pickled beetroot, romaine salad and crispy lotus-root	2.990

## Klístraðar kræsingar (smáréttir)

<b>JFC “tempura”</b> Djúpsteiktir kjúklingavængir, sýrðar rauðrófur, sriracha og gráðosta dressing	1.790
<b>Hirata bun – Andaleggur og stökk lótusrót</b> Hægeldaður andaleggur, chillí, spicy-mæjó og tómatar	2.490
<b>Taco humar tempura</b> Chorizo mæjó, salat, sýrð fennika, teriyaki gljái	2.690
<b>Grísarif</b> BBQ, gráðaostur and chillí kökur	2.290
<b>Wagyu smáborgari 2stk</b> Bao-brauð, reykt-mæjó, sýrðar rauðrófur, romaine-salat og stökk lótusrót	2.990



# Main Courses

Grilled beef tenderloin 200g 5.990  
Mushroom purée, roasted vegetables, potatoes, pickled pearl onion and truffle-béarnaise

Cod fillet 4.490  
Carrots, parsnip, herbs, barley, salad and aioli

Lamb fillet 200 gr 5.790  
Celery root purée, herb oil, spring onion, brioche crumble, potatoes and demi glace

Grilled salmon 4.790  
Roasted asparagus, sweet potato purée, salad, fruits, smoky-teriyaki and noisette aioli

Grilled ribeye 9oz / 250g 5.490  
French fries, pickled shiitake mushrooms, chimichurri and smoked demi glace

Chicken breast 4.490  
Roasted vegetables, potatoes, pesto, corn salsa and salad

Beetroot burger (vegan) 3.490  
Smoky mayo, romaine salad, date purée, french fries and ketchup

# Aðalréttir

Grilluð nautalund 200 gr 5.990  
Sveppamauk, bakað grænmeti, smælki, sýrður perlulaukur og trufflu-béarnaise

Porskhnakki 4.490  
Gulrætur, nípa, kryddjurtir, bygg, salat og aioli

Lambafillet 200 gr 5.790  
Sellerírótarmauk, kryddjurtaolía, vorlaukur, brioche mulningur, smælki og soðgljái

Grillaður lax 4.790  
Bakaður aspás, sætkartöflumauk, salat, ávextir, reykt teriyaki og noisette aioli

Grillað ribeye 250g 5.490  
Franskar, sýrðir shiitake sveppir, chimichurri og reyktur soðgljái

Kjúklingabringa 4.490  
Bakað grænmeti, smælki, grænt pestó, maís-salsa og salat

Rauðrófuborgari (vegan) 3.490  
Reykt mæjó, romain salat, döðlumauk, franskar og tómatsósa

# Desserts

## Chocolate brownie

Berries, vanilla ice cream and berry sauce

1.790

## Ice cream and sorbet

Berries and baked white chocolate

1.290

## White Chocolate

Mousse, dulce de leche, baked white chocolate and passion fruit

1.890

## Cremé brûlé

Yuzu, crumble and matcha sorbet

1.990

# Eftirréttir

## Súkkulaði brownie

Ber, vanilluís og berjasósa

1.790

## Ís og sorbet

Fersk ber og bakað hvítt súkkulaði

1.290

## Hvítt súkkulaði

Mousse, dulce de leche, bakað hvítt súkkulaði og ástaraldin

1.890

## Cremé brûlé

Yuzu, mulningur og matcha sorbet

1.990

