



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

# Sharing is caring

Surprise tasting menu

9.290

Wines

8.990

only served for the whole table

## 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.

4.990 per person

only served for the whole table

---

# Njótum saman

Óvissuferð

9.290

Vínpakki

8.990

einungis fyrir allt borðið

## Smáréttasmakk Striksins

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

4.990 á mann

einungis fyrir allt borðið

# Appetizers

Langoustine soup with coconut Langoustine and blue mussels	1.890	Heifer fillets Smoked beetroots, quinoa and lime	1.990
Soft-shell crab Herb mayo and salad	1.690	Tuna tartar – lightly cured Herbs, sesame and truffle mayo	1.690
Beef tartar – lightly cured Pickled artichokes, truffle mayo, parsnip chips and herbs	1.690	Langoustine and dates Noisette and hazelnuts	1.890
Candy cod Cured cod, herbs, miso and pickled shallot	1.690	Blue Mussels Creamy shellfish stock, saffron, pomegranate and lime	1.990
Salmon ceviche Chili, tomatoes, coriander and citrus	1.690		

# Vegetables and sides

Edamame Kimchi and soy	1.390	Sweet potatoes Chips and chili mayo	790
Potatoes Deep-fried potatoes, yogurt dressing and spicy mayo	790	Dates Bacon-wrapped (4x)	490
Salad Fruits, tomatoes and chips	690		

---

## Smáréttir

<b>Humar-kókossúpa</b> Humar og bláskel	1.890	<b>Léttgrilluð kvígulund</b> Reyktar rauðrófur, kínóa og lime	1.990
<b>Linskelskrabbi</b> Kryddjurta-mæjó og salat	1.690	<b>Túnfisktartar – léttgrafinn</b> Kryddjurtir, sesam og trufflukrem	1.690
<b>Nautatartar – léttgrafinn</b> Sýrðir jarðskokkar, trufflu-mæjó, nípuflögur og ferskar jurtir	1.690	<b>Humar og döðlur</b> Noisette og heslihnetur	1.890
<b>Sætur þorskur</b> Grafinn þorskur, jurtir, mísó og sýrður skalottlaukur	1.690	<b>Kræklingur</b> Rjómaskelfisksoð, saffran, granatepli og lime	1.990
<b>Laxa ceviche</b> Chillí, tómatar, kóríander og sítrus	1.690		

## Grænmeti og meðlæti

<b>Edamame</b> Kimchi og soja	1.390	<b>Sætar kartöflur</b> Franskar og chillí-mæjó	790
<b>Smælki</b> Djúpsteikt smælki, jógúrt dressing og spicy-mæjó	790	<b>Döðlur</b> Beikonvafðar (4x)	490
<b>Salat</b> Ávextir, tómatar og flögur	690		

# Sushi Stuff

	1/2	1/1
Langoustine – Maki Langoustine tempura, onion and chili mayo	1.990	3.490
Vegetable – Maki Cucumber, bell pepper, sesame mayo and wakame	1.590	2.790
Tuna & Schezuan – Inside Out Mango, pickled celery, spring onion and crispy rice	1.990	3.490
Soft-Shell Crab & Herbs – Futomaki Tobiko, teriyaki and herb mayo	1.990	3.490
Salmon & langoustine – Inside Out Chimichurri, sesame mayo and cucumber	1.990	3.490
Surf & Turf “My Style” Langoustine, beef tartar, truffle mayo and crispy garlic	1.990	3.490
Nigiri 2pcs – Tuna Crispy rice and schezuan	590	
Nigiri 2pcs – Salmon Chimichurri & sesame mayo	590	

---



# Sushi Stuff

	1/2	1/1
<b>Humar – Maki</b> Humar tempura, laukur og chilli-mæjó	1.990	3.490
<b>Grænmetis Maki</b> Agúrka, paprika, sesam-mæjó og wakame	1.590	2.790
<b>Túnfiskur &amp; Schezuan – Inside Out</b> Mangó, sýrt sellerí, vorlaukur og poppuð hrísgrjón	1.990	3.490
<b>Linskelskrabbi &amp; kryddjurtir – Futomaki</b> Tobiko, teriyaki og kryddjurta-mæjó	1.990	3.490
<b>Lax &amp; humar – Inside Out</b> Chimichurri, sesam-mæjó og agúrka	1.990	3.490
<b>Surf &amp; turf “my style”</b> Humar, léttgrafnir nautatartar, trufflukrem og stökkur hvítlaukur	1.990	3.490
<b>Nigiri 2bitar – Túnfiskur</b> Poppuð hrísgrjón og schezuan	590	
<b>Nigiri 2bitar – Lax</b> Chimichurri og sesam-mæjó	590	

# Sticky Stuff

Hirata bun – Duck and crunchy lotus-root Duck leg “confit”, chili, spicy mayo and tomatoes	2.490
Hirata bun – Shellfish and crunchy lotus-root Tiger prawns, langoustine, fennel and langoustine mayo	2.590
Baby back ribs BBQ and blue cheese	1.990
Sake chicken Chicken wings, bbq, sesame and cucumber	1.990
Breaded chicken tenderloin Dates and mango	1.790

---

# Klístraðar kræsingar

<b>Hirata bun – Andarleggur og stökk lótusrót</b> Hægeldaður andarleggur, chillí, spicy-mæjó og tómatar	2.490
<b>Hirata bun – Skelfiskur og stökk lótusrót</b> Tígristrækja, humar, fenníka og humar-mæjó	2.590
<b>Grísarif</b> BBQ og gráðaostur	1.990
<b>Sake kjúklingur</b> Kjúklingavængir, bbq, sesam og agúrka	1.990
<b>Kjúklingalundir í panko</b> Döðlur og mangó	1.790

# Main Courses

Grilled beef tenderloin	5.490
Mushroom purée, roasted vegetables, potatoes, pickled pearl onion and truffle-béarnaise	
Cod fillet	4.490
Carrots, parsnip, herbs, barley, salad and shellfish glace	
Lamb fillet	5.490
Celery root purée, herb oil, spring onion, brioche crumble, potatoes and demi glace	
Grilled salmon	4.690
Roasted asparagus, sweet potato purée, salad, fruits, smoky-teriyaki and noisette aioli	
Chicken breast	4.490
Roasted vegetables, potatoes, yogurt dressing, corn salsa and salad	
Portobello	3.990
Roasted mushroom, barley, herbs, salad and fruits	

---

# Aðalréttir

<b>Grilluð nautalund</b> Sveppamauk, bakað grænmeti, smælki, sýrður perlulaukur og trufflu-béarnaise	5.490
<b>Porskhnakki</b> Gulrætur, nípa, kryddjurtir, bygg, salat og skelfiskgljái	4.490
<b>Lambafillet</b> Sellerírótarmauk, kryddjurtaolía, bakaður vorlaukur, brioche mulningur, smælki og soðgljái	5.490
<b>Grillaður lax</b> Bakaður aspás, sætkartöflumauk, salat, ávextir, reykt teriyaki og noisette aioli	4.690
<b>Kjúklingabringa</b> Bakað grænmeti, smælki, jógúrtsósa, maís-salsa og salat	4.490
<b>Portobello</b> Bakaður sveppur, bygg, kryddjurtir, salat og ávextir	3.990

# Desserts

## Chocolate Brownie

Berries, almond ice cream and berry sauce

1.790

## Sesame Crème Brûlée

Lemon jam and honey sorbet

1.790

## Ice Cream & Sorbet

Berries and baked white chocolate

1.790

## Pancake

Skyr, caramel, blueberries and crumble

1.790

## White Chocolate

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

1.790

---

# Eftirréttir

## Súkkulaði Brownie

Ber, möndluís og berjasósa

1.790

## Sesam Crème Brûlée

Sultaðar sítrónur og hunangssorbet

1.790

## Ís & sorbet

Fersk ber og bakað hvítt súkkulaði

1.790

## Pönnukaka

Skyr, karamella, bláber og mulningur

1.790

## Hvítt súkkulaði

Mousse, dulce de leche, bakað hvítt súkkulaði og ástaraldin

1.790

## Dessert Wine

Vidal Fleury Muscat de Beaumes

Muscat, Rhone.

Grapefruit, orange, dry apricot, honey, fresh, medium-sweet.

60ml

375ml

1.200

6.500

Emiliana Late Harvest

Sauvignon blanc, Casablanca Valley.

Papaya, apple, ginger, fresh, caramel.

950

5.700

## Port Wines

Portal Fine Ruby Porto

Dark ruby red, dark berries, grape skin, sweet, elegant.

60ml

1.200

Quinta do Portal 10 Anos Tawny

Walnuts, almonds, ripe fruits, dry fruits.

1.500

## Sherry

Sandeman Medium Dry

Soft, rich, nuts, sweet tones.

60ml

800

Haveys Bristol Cream

Soft, sweet, mild acidity, prune, brown sugar, nuts.

900



## Eftirréttavín

### Vidal Fleury Muscat de Beaumes

Muscat, Rhone.

Greip ávöxtur, appelsína, þurrkuð aprikósa, hunang, ferskt, hálf sætt.

60ml 375ml

1.200 6.500

### Emiliana Late Harvest

Sauvignon blanc, Casablanca Valley.

Papaya, epli, engifer, ferskt, karamella.

950 5.700

## Portvín

### Portal Fine Ruby Porto

Dökkrúbínrautt, dökk ber, hýði, sætt, höfugt.

60ml

1.200

### Quinta do Portal 10 Anos Tawny

Valhnetur, möndlur, þroskaðir ávextir, þurrkaðir ávextir.

1.500

## Sérrí

### Sandeman Medium Dry

Mjúkt, bragðmikið með hnetum og sætuilm.

60ml

800

### Haveys Bristol Cream

Mjúk fylling, sætt, mild sýra, sveskja, púðursykur, hnetu.

900

## Koníak - Cognac - Brandy

Martell VSOP	1.100	Hardy VSOP	1.100
Martell XO	2.500	Hardy XO	1.500
Baron Otard XO	2.100	Hennessy VSOP	1.200
Remy Martin VSOP	1.100	Hennessy XO	3.000
Remy Martin XO	2.800	Calavados	1.000

## Grappa

Rivetto Nebbiolo Da Barolo	2.500
Tommasi Amarone Grappa	2.500

## Líkjörar - Liqueur

Gammel Dansk	950	Bailey's	900
Fernet Branca	950	Cointreau	1.100
Luxardo Limoncello	750	Grand Mariner	1.100
Galliano	950	Amaretto	950
Campari	1.000	Dom Bénédictine	1.100

---

# Kaffidrykkir - Coffee Drinks

Espresso	350	Baileys Kaffi	1.600
Cappuccino	450	Irish Coffee	1.800
Caffé Latte	500	Royal Coffee	2.200
Macchiato	400		
Americano	400		
Kaffi	350		
Te	400		
Auka skot	80		

