

Cafe Dunhagi



Menu

*Plokkfiskur með heimabökuðu rúgbrauði.
(Traditional Icelandic plokkfiskur with homemade
dark rye bread.) 2200 kr.*

*Pönnusteiktur regnbogasilungur með blaðlauki
og blönduðu grænmeti. (Rainbow trout pan seared
with Barley and local salat topped with hand picked
herbs.) 3200 kr.*

*Lamba-rið-eye með steiktum kartöflum, salati og
rjómalagaðri sveppasósu. (Lamb rib-eye with
roasted potatoes, salad and cream of mushroom
sauce.) 4400 kr.*

*Reyktur Lax á heimabökuðu brauði með
rauðlauk og sinnep sósu. (Smoked local trout on toast
with cream cheese, capers and red onions.) 1450 kr.*

*Marineruð síld með eggjum og heimbökuðu
rúgbrauði. (Marinated herring plate with eggs and
home made dark rye bread.) 1750 kr.*

*Eftirminnileg amerísk súkkulaðibita kaka með
þeyttum rjóma. (Unforgettable chocolate chunk
buntcake with whipped cream) 750 kr.*

*Frönsk súkkulaði kaka með þeyttum rjóma.
(French chocolate cake, with whipped cream.) 650 kr.*

Kaffi og te (Coffee or tea) 350 krónur.

Cafe Dunhagi



Wine and beers

Hvítvín White wine Veibweíne

*Vina Maipo Sauvignon Blanc / Chardonnay, Chile.
1100 kr.*

Fontana Candida Frascati, Rome, Italy. 1400 kr.

Torres San Valentín Parellada, Spain. 1500 kr.

Rauðvín Red wine Rotweíne

*Vina Maipo Cabernet Sauvignon / Merlot, Chile.
1100 kr.*

Ibéricos Rioja (Gyllta glasið 2012) frá Spáni.

*(Deep red Cherry colour notes of fruits and spicy
aromas. Winner of the silver glass, 2012.) 1600 kr.*

Bjór Beer Bier

Krombacher pils, Germany 500 ml. 1300 kr.

Skjálfti, Ölvisholt Brugghús, Iceland. Flaskan 900 kr.

Viking. Award winning Icelandic beer. 700 kr.