

GOTT

Reykjavík

AUKA MEÐLÆTI:

Djúpsteiktir kartöflubátar	650 kr.
Laukhringir	650 kr.
Sætár franskar	650 kr.
Chilli majó	250 kr.
Aioli sósa	250 kr.

Allar sósur, soð, súpur og kökur eru löguð frá grunni á staðnum.
Einnig gerum við deigið í vefjurnar og þær bakaðar rétt áður en þær eru bornar fram.

Forréttir / Léttir réttir

1. GOTT NACHOS

Nýtt!

Gratínerað nachos með heimalagaðri ostasósu, guacamole, bræddum osti og fersku salsa. 1.990-kr

2. GOTT SKÁL Gluten free

Kjúklingur, hýðishrisgrjón, grillað grænmeti, grænt pestó, kasjúhnetur, mangótómatsalsa. Val um sósur, chili majó, trufflu majó eða aioli. 2.690-kr

3. KETO SKÁL Gluten free

Kjúklingur, beikon, egg, avókadó, fetaostur, pekanhnetur. Val um sósur: chili majó, trufflu majó eða aioli. 2.690-kr

4. VEGAN SKÁL VEGAN

Nýtt!

með falafel, brúnum hrisgrjónum, sæt kartafla, vegan chili majó og pecanhnetum. 2.490-kr

5. KREMUÐ VILLISVEPPASÚPA

borin fram með nýbökuðu brauði. 1.950-kr

6. RAMEN SÚPA

Nýtt!

með soya kjúklinga- og sitrónugras soði, kjúkling, gulrótum, hleyptu eggj og lime. 2.290-kr

7. GOTT BLT KLÚBBSAMLOKA

Nýtt!

Ristuð BLT í steinbökuðu súrdeigs brauði með kjúklingabringu, tómötum, beikoni, rjómaosti. Borið fram með aioli og sætkartöflufrönskum. 2.750-kr

8. KJÚKLINGA- OG GEITAOSTASALAT

með kjúkling, bökuðum geitaosti, stökkum brauðteningum, perum, eplum, pekanhnetudressingu og ristudum pekanhnetum. 2.590-kr

Aðalréttir

9. BBQ ÖND Í SOÐBRAUÐI Vinsælt

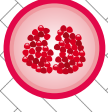
með sýrðum lauk, chili majó, granateplum og kartöflu krispi. Borið fram með sætkartöflu frönskum. 3.190-kr

10. FISKUR DAGSINS Vinsælt

(Vinsamlegast spyrjð þjóninn) Við fáum glænýjan fisk frá fiskmarkaðnum alla daga. 3.290-kr

11. GRILLAÐUR LAX Gluten free

Marineraður með "unagi"gljóa, ristudum hnetum, sætum kartöflum og engifersósu. 3.150-kr



12. TÆLENSKUR POTTRÉTTUR

Grænmetispottréttur með lime laufum, grænu karrý, kókos, gulrótum, lauk og papriku. Borið fram með flatbrauði og sætri kartöflu. 2.890-kr

13. KJÚKLINGABRINGA MEÐ RISOTTO

Nýtt!

Hægelduð kjúklingabringa með villisveppa risotto, geitaosti, sýrdum perum og eplum ásamt stökku klettsalati. 3.690-kr

14. KJÚKLINGAPASTA

Ferskt tagliatelle pasta með villisveppasósu, kjúklung, ofnbökuðum tómötum, GOTT grænt pestó og parmesan. 3.290-kr

15. PASTA CARBONARA

Nýtt!

með reyktri svínasiðu, hleyptu eggi og parmesankexi. 3.190-kr

16. TRUFFLUBORGARI

Sérvalið nautakjöt með trufflusveppamauki, trufflumajó. Borinn fram með smælki kartöflum og salati. 2.950-kr

17. GRILLAÐUR ELDFELL BORGARI Vinsælt

Grillað sérvalið nautakjöt, spicy chili-majó með heimareyktum osti, salati, tómötum og rauðlaukssultu. Borinn fram með fersku salati og smælki kartöflum. 2.850-kr

18. BRAGÐSTERKUR GOTT KJÚKLINGABORGARI Vinsælt

með gratineruðum osti, chilimarineruðum kjúklung, pikkluðum rauðlauk, tómát, aioli, tandoori sósu og guacamole. Borinn fram með salati og sætri kartöflu. 2.850-kr

19. BLÓMKÁLSBORGARI VEGAN

með kjúklungabaunum, quinoa, fersku avókadó, blómkáli, tómötum og VEGAN chili-majó. Borinn fram með smælki kartöflum og fersku salati. 2.690-kr

20. FALAFEL VEFJA VEGAN

Nýtt!

með heimagerðum hummus, avókadó, falafel, fersku salsa, klettsalati og vegan aioli. Borið fram með sætri kartöflu og salati. 2.790-kr

21. EINFÖLD SPELT VEFJA

með kjúklungi, hýðishrisgrjónum og osti. Borin fram með aioli, hýðishrisgrjónum, sætri kartöflu og fersku salati. 2.390-kr

22. SPICY SPELTVEFJA Vinsælt

með chili marineruðum kjúklungi, guacamole, klettsalati, pikkluðum rauðlauk, tandoori sósu, hýðishrisgrjónum og osti. Borin fram með sætri kartöflu og fersku salati. 2.650-kr

23. ÍTÖLSK VEFJA

með kjúklungi, GOTT pestó, bræddum osti, hýðishrisgrjónum og aioli sósu. Borin fram með fersku salati og sætri kartöflu. 2.650-kr