

AUKA MEÐLÆTI:

Djúpsteiktir kartöflubátar	650 kr.
Sætar franskar	650 kr.
Chilli majó	250 kr.
Aioli sósa	250 kr.

MATSEÐILL

Allar sósur, soð, súpur og kökur er búið til frá grunni á staðnum.
Einnig gerum við deigið í vefjurnar og þær bakaðar rétt áður en þær eru bornar fram.
Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.

LÉTTIR RÉTTIR / FORRÉTTIR

1. SNARLPLATTI

Parmaskinka, kjúklingaspjót með chilli majó, andakjöt á stökku chapati brauði, grafið nautafillet, ólífur, ristað súrdeigsbrauð, salat og grænt pestó. 3.890-kr

2. GRATÍNERAÐUR GEITAOSTUR Gluten free

Borinn fram með sætum perum, hunangi, ristuðum pekanhnetum, salati og brauði. (Salatið er glútenlaust en brauð fylgir) 2.590-kr

3. SESAR SALAT

Romain salat í sesardressingu, grillaður kjúklingur, parmesankex og stökkir brauðteningar. 2.190-kr

4. KALKÚNASALAT

Grilluð kalkúnabringa, blandað salat, kryddjurtakrem, agúrka, kirsuberjatómatar, blómkáls kúskús, ristaðar kókosflögur. 2.190-kr

5. AVÓKADÓ OG KÚRBÍTSSALAT VEGAN

Ferskt avókadó og hrámarineraður kúrbítur með sítrónu og kryddjurtum, borið fram með heimalöguðum hummus, rauðu pestó, ristuðu súrdeigsbrauði og klettsalati. 1.990-kr

6. SPICY NÚÐLUSÚPA Gluten free

Hrisgrjónanúðlur, grænmeti, kjúklingur, hnetur og ferskur kóríander. 2.190-kr

7. SJÁVARRÉTTASÚPA

Ferskt sjávarfang. 2.690-kr

8. KREMUÐ VILLISVEPPASÚPA Vegetarian

Borin fram með nýbökuðu súrdeigsbrauði. 1.890-kr

AÐALRÉTTIR

9. FISKUR DAGSINS

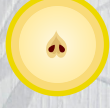
(Vinsamlegast spyrjið þjóninn.) Við bjóðum upp á nýjan fisk af fiskmarkaðnum. 2.990-kr

10. OFNBAKAÐUR ÞORSKUR

Með villisveppaskel, kartöflumauki og grilluðu grænmeti. 3.290-kr

11. HÆGELDAÐ GRILLAÐ LAMBAPRIME Gluten free

Borið fram með ratatouille grænmeti, gratineraðri sætri kartöflu og soðgljáa. 4.900-kr



12. GRILLUÐ KJÚKLINGABRINGA Í VILLISVEPPASKEL

Borin fram með maíssalsa, sætri kartöflu og sveppasósu. 3.690-kr

13. KJÚKLINGAPASTA

Tagliatelle í villisveppasósu, með grillaðri kjúklingabringu, ofnbökuðum tómötum, grænu pestó og parmesan. 3.190-kr

14. GOTT SPAGHETTI CARBONARA

Borið fram með reykttri pancetta skinku, hleyptu eggi, parmesan og grænu pestó. 3.150-kr

15. TÆLENSKUR GRÆNMETISPOTTRÉTTUR **VEGAN**

Kókosmjólk, rautt karrý, laukur, gulrætur, paprika, hvítlaukur, kjúklingabaunir og sítrónugras.

Borinn fram með sætri kartöflu, salati og grilluðu chapati brauði. 2.790-kr

16. BBQ SOÐBRAUÐ - VAL UM KJÖT

Val um andakjöt eða kjúklingabringu. Borið fram í soðbrauði með chilli majó, vorlauk, granateplum, pikkluðum rauðlauk, fersku salati og sætar franskar. 3.150-kr

17. GRILLAÐUR ELDFELL BORGARI

Vel kryddað sérvalið nautakjöt, spicy chilli majó með heimareyktum osti, salati, tómötum og rauðlaukssultu. Borinn fram með salati og smælki í dukka kryddi. 2.850-kr

18. BRAGÐSTERKUR GOTT KJÚKLINGABORGARI

Með gratíneruðum osti, chillimaríneraðri kjúklingabringu, heimagerðu aioli, pikkluðum lauk, tómát og guacamole. Borinn fram með salati og sætri kartöflu. 2.850-kr

19. TRUFFLUBORGARI

Sérvalið nautakjöt með trufflusveppamauki, trufflumajó. Borinn fram með salati og smælki í dukka kryddi. 2.950-kr

20. GOTT SVARTBAUNABORGARI **VEGAN**

Með guacamole, vegan chilli majo og súrsætum rauðlauk. Borinn fram með sætri kartöflu og fersku salati. 2.690-kr

21. SPICY VEFJA

Með chillí marineruðum kjúkling, heimagerðu guacamole, klettasalati, súrsætum rauðlauk, bragðsterku aioli, hýðishrísgrjónum og osti. Borin fram með sætum kartöflum. 2.590-kr

22. ÍTÖLSK VEFJA

með grilluðum kjúkling, GOTT pestó, bræddum osti, hýðishrísgrjónum og heimalagaðri aioli sósu. Borin fram með fersku salati ásamt sætum kartöflum. 2.590-kr

23. GOTT KETÓ SKÁL

með kjúkling, salati, eggi, dressingu, beikoni, avakadó og fetaosti. 2.590-kr