



SLIPPURINN

KVÖLDSEÐILL

VELKOMIN/NN Á SLIPPINN!

Við ræktum, nýtum, tínum,
notum, þekkjum, virðum og
elskum Vestmannaeyjar.

3 RÉTTA SEÐILL DAGSINS

Breytilegt frá degi til dags
sjá krítartöflu

8490 kr.

DRYKKJARPÖRUN

6990 kr.

MEDLÆTI

-einnig hægt að fá sem smakkrétt-

KRAMDAR RAUÐAR KARTÖFLUR (VG)

með hvannarkremi & blóðbergssalti
1890 kr.

STAPPAÐAR KARTÖFLUR (V)

með rúgkrumbli, skessujurt, beltisþara,
reyktri froðu & sjávartrufflum
1990 kr.

RISTAÐAR GULRÆTUR (V)*

með gerjaðri gulrótarsósu, möndlum &
rabbabara
2250 kr.

ÞORSKROÐS SNAKK

með næringargeri & loðnuhrognum
2390 kr.

FERSK ÍGULKER

með piparrótarkremi, graslauk & þarakapers
3990 kr.

GRILLUÐ HÖRPUSKEL

létt reykt með nýju birki, hvítlaukssmjör,
hörpuskel garum & söl
3490 kr.

GRAFÍÐ LAMB

með svartrót, brenndu smjöri & 30 mánaða
tind osti
3990 kr.

FORRÉTTIR

BLÓÐBERGS GRAFIN LÚÐA*

með hnúðkáli, skessujurt & laukum
3490 kr.

SKELFISKSÚPA

humarsoð, hörpuskel, fiskur & lárviðarolía
3990 kr. / 5490 kr (stærri)

ÞORSK "VÆNGIR"

með spæsi sósu, sítrónutímían &
reyktri súrmjólk
3490 kr.

AÐALRÉTTIR

(VIÐ MÆLUM MEÐ HLIÐARDISKUM TIL AÐ DEILA!)

SKELFISKSÚPA

humarsoð, hörpuskel, fiskur & lárviðarolía
3990 kr. / 5490 kr (stærri)

FISKUR DAGSINS (sjá töflu)

með grilluðum gulrótum, perlubbyggj &
lárviðarolíu
5490 kr.

PÖNNUFISKUR DAGS

(sjá töflu)
með rjómasósu, perlubbyggj, epla-fennel salati
& möndluflögum
5990 kr.

HEILELDAÐUR ÞORSKHAUS

gljádúr í beltisþara, hunangi og lambasoði
gellur & jurtakrem
5990 kr.

HEILL SÓLKOLI

smjörsósa með hvannarfræjum, eplum
& radísum
6490 kr.

LAMBA MJAÐMASTEIK

með feyki ostakremi, seljurót, tímían,
rabbabara, heslihnetu smjöri & soðsósu
6950 kr.

RISTUÐ SELJURÓT & OSTRUSVEPPIR

með perlubbyggj, heslihnetusmjöri, rabbabara,
sveppaseyði & grænkáli
4250 kr.

(V)*

EFTIRRÉTTIR

SKYR & HUNDASÚRUKRAP

með mysingskaramellu & ristuduðum höfnum
2490 kr.

OMNOM SÚKKULAÐIMÚS

með kerfillkrapi, súrmjólkurfroðu &
lakkríssalts marengs
2890 kr.

* hægt að útbúa í vegan útgáfu / biðjið þjón um fleiri vegan rétti



SLIPPURINN

EVENING MENU

WELCOME TO SLIPPURINN!

*We grow, harvest, pick, use, know,
respect and love Westman Islands*

3 COURSE MENU OF THE DAY

changes from day to day
please check chalkboard

8490 kr.

DRINK PAIRING

6990 kr.

SIDE DISHES

-also available as starters-

CRUSHED SMALL POTATOES (VG)

with angelica & marinated sugar kelp
1890 kr.

CREAMY MASHED POTATOES (V)

with rye, pickled lovage stems & seatruffles
1990 kr.

GRILLED CARROTS (V)*

*with fermented carrot sauce, almonds
& rhubarb*
2250 kr.

PUFFED COD SKIN

with yeast, angelica & capelin roes
2390 kr.

FRESH SEA URCHIN

with horseradish, seaweed capers & chives
3990 kr.

GRILLED SCALLOPS

*lightly smoked with birch, fermented garlic,
scallop garum & dulse*
3490 kr.

CURED LAMB

*with salsify, brown butter & 30 month tindur
cheese*
3990 kr.

STARTERS

ARCTIC THYME CURED HALIBUT

with kohlrabi, lovage & onions
3490 kr.

SHELLFISH SOUP

langoustine broth, scallops, fish & bayleaf oil
3990 kr. / 5490 kr (main course portion)

COD WING

*with our hot sauce, lemon thyme & smoked
buttermilk*
3490 kr.

MAIN COURSES

(WE RECOMMEND SIDE DISHES TO SHARE !)

SHELLFISH SOUP

shellfish broth, scallops, fish & bayleaf oil
3990 kr. / 5490 kr (main course portion)

WHOLE LEMON SOLE

*with roasted fish butter sauce, angelica seeds,
radishes & apples*
6490 kr.

FISH OF THE DAY (see chalkboard)

with grilled carrots, barley & bayleaf oil
5490 kr.

LAMB

*with feykir cheese, hazelnuts, rhubarb, celeriac,
thyme & lamb jus*
6950 kr.

PANFISH OF THE DAY

(see chalkboard)
*with creamy fish sauce, thyme oil,
apple-fennel salad & almonds*
5990 kr.

ROASTED CELERIAC & GRILLED OYSTER MUSHROOMS (VG)

*with hazelnut butter, pearl barley, oyster
mushrooms & grilled kale*
4250 kr.

COD HEAD

*with sugarkelp, honey and lamb glaze. fried
cod throat and angelica*
5990 kr.

DESSERTS

SKYR & SORREL GRANITA

with whey caramel & roasted oats
2490 kr.

OMNOM CHOCOLATE MOUSSE

*with chervil granita, buttermilk foam
& liquorice salt meringue*
2890 kr.

* possible to make as vegan / ask for other vegan options