SLIPPURINN

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

HÁDEGISSEÐILL 12.00 - 14.00

3 RÉTTA SEÐILL
með vali um aðalrétt

LÚÐUSÚPA
FISKUR DAGS / NAUTA HANGER
SKYR & HUNDASÚRUR

3900 með fiski
4500 með nauti

VELKOMIN/NN Á SLIPPINN!

Í hádeginu berum við fram einfalda rétti úr fyrsta flokks hráefni í árstíð. Á kvöldin erum við með stærri seðil þar sem við köfum enn dýpra í matarkistu Vestmannaeyja.

Hefurðu komið að kvöldi til?

SMÆRRI RÉTTIR

ÞORSKROÐSSNAKK með geri, piparrót & grásleppuhrogn*	1500
NAUTATARTAR með reyktum jarðskokkum, brenndu smjöri & súrum	1750
LÚÐUSÚPA með sveskjum, eplum & lárviðarlaufum (/stærri)	1800/2400
HUMARSÚPA með steinbítstartar, steinseljuolíu & súrmjólkurkremi (/stærri)	2900/3500
KRAMDAR KARTÖFLUR, blóðbergssalt & hvannarmajónes*(V)	1000
SPERGILKÁL með gerjuðum hvítlauk & harðfiskraspi*	1600
STAPPAÐAR KARTÖFLUR, reykt súrmjólk & stökkt rúgbrauð*(V)	1100

* *passar einnig sem hliðarréttur*

AÐALRÉTTIR

FISKUR DAGSINS með lauksmjöri, skessujurtar kartöflusalati & þurrkuðum capers	2800
STEINBÍTUR í pönnu með rjómasósu, seljurót, timían olíu, hundasúrum & möndlum	2950
PLOKKFISKUR með stökku rúgbrauði, reyktri súrmjólk, rófum, jurtum af eyjunni	2800
FISKIBOLLUR með stöppuðum kartöflum, rabbabarasultu, timían & lauksmjöri	2600
KJÚKLINGABRINGA með kremaðri seljurót, perlubyggi, sólblómafræjum & súrum	2950
LAMBA mjaðmasteik með rabbabara, timían, kremaðri seljurót & heslihnetum	3500
NAUTA hanger hæg meyrnað í 14 daga, koji majónes, skessujurtarkartöflusalati & soðsósu	3500
BLÓMKÁL með reyktum jarðskokkum, sólblómafræjum, byggi & gerjaðri söl (V)**	2900

***hægt að gera vegan*

EFTIRRÉTTIR

SKYR & mysukaramella, hafrar & hundasúrukrap	1700
SÚKKULAÐIMÚS með kerfilkrapi, súrmjólkurfroðu & lakkríssaltsmarengs	1900

Vinsamlegast látið vita af fæðuofnæmi eða öðrum sérþörfum / endilega látið þjóninn vita ef þið eruð að taka næstu ferju

SLIPPURINN

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

LUNCH MENU 12.00 - 14.00

3 COURSE MENU
you choose main course

HALIBUT SOUP
FISH OF THE DAY / BEEF HANGER
SKYR & SORREL

3900 with fish
4500 with beef

WELCOME TO SLIPPURINN!

At lunch time we serve simple and honest food from first class seasonal ingredients. Our evening menu has an even greater selection of the best produce of the island.

Have you tried our evening menu?

SMALLER

CODSKIN chicharron, yeast, horseradish cream & lumpfish roe*	1500
BEEF TARTAR with smoked sunchokes, fennel crackers, brown butter & sorrel	1750
HALIBUT SOUP, halibut, prunes, apples & charred bay leaves (/larger)	1800/2400
LOBSTER SOUP, langoustine & wolffish tartar, parsley oil & cultured milk (/larger)	2900/3500
FRIED POTATOES, arctic thyme vinegar salt & angelica emulsion* (V)	1000
CHARRED BROCCOLINI, fermented garlic & dried fish crumble*	1600
MASHED POTATOES with rye bread, smoked buttermilk & lovage oil*(V)	1100

* *also available as a side dish*

MAINS

FISH OF THE DAY with lovage potato salad, onion butter & dried capers	2800
WOLFFISH in a pan with whey-cream sauce, thyme oil, almonds & celeriac	2950
FISH STEW "PLOKKFISKUR" with rutabaga, smoked buttermilk & rye crackers	2800
FISH CAKES with mash potatoes, onion butter, rhubarb jam & thyme	2600
CHICKEN with creamy celeriac, sunflower seeds, yeast & sorrel	2950
LAMB with rhubarb, thyme, creamy celeriac & hazelnuts	3500
BEEF HANGER aged in butter for 14 days, lovage potato salad, koji emulsion	3500
CAULIFLOWER with smoked sunchokes, barley & fermented dulse (V)**	2900

** *can be made vegan*

DESSERTS

SKYR with whey caramel, oats & sorrel granita	1700
MILK CHOCOLATE MOUSSE, chervil granita, buttermilk foam & liquorice meringue	1900

Please inform us of any food allergies or dietary requirements / also please let us know if you are catching the ferry later on