



SAMSETTIR SEÐLAR

Slippurinn hefur frá fyrsta degi boðið upp á íslenska matargerð með sérstaka áherslu á frábært hráefni í árstíð.
Matseðlar okkar breytast ört eins og náttúran í kringum okkur.
Við lítum á sumarið sem margar árstíðir sem breytast í hverri viku.

Við viljum að gestirnir okkar upplifi stað og stund þegar notið er matar og drykkjar hjá okkur.
Að fólk sé í VESTMANNAEYJUM og finni það á bragði, umhverfi og réttum.

Við mælum sérstaklega með samsettu margréttu seðlunum fyrir okkar gesti, þar er hægt að smakka okkar
sérstæðustu rétti og notið þeirra á afslappaðan hátt. Við fyllum borðin af mat og allt er gert til að deila og kemur
jafnóðum úr eldhúsinu eins og það er klárt. Við vonum að þið njótið vel.
Takk fyrir að velja SLIPPINN

5 RÉTTA SEÐILL

POPPAÐ ÞORSKROÐ
með næringageri, hvönn & loðnuhognum

BLÓÐBERGS GRAFIN LÚÐA
á björkexi með smjöri & skessujurta kremi

ÞORSK "VÆNGUR"
með spæsi sósu, reyktri súrmjólk & sítrónu tímían

AÐALRÉTTUR

HEILL SÓLKOLI
með smjörsósu, radísum & eplum.
stappaðar kartöflur með skessujurt, sjávartrufflum
& reyktri froðu
(borinn fram til að deila)

OMNOM SÚKKULAÐIMÚS
með kerfilkrapi, súrmjólkurfroðu
& lakkríssalt marengs

11.490 kr. (pr. mann)

5 RÉTTA SEÐILL

POPPAÐ ÞORSKROÐ
með næringageri, hvönn & loðnuhognum

BLÓÐBERGS GRAFIN LÚÐA
á björkexi með smjöri & skessujurta kremi

ÞORSK "VÆNGUR"
með spæsi sósu, reyktri súrmjólk & sítrónu tímían

AÐALRÉTTUR

LAMB
með smælki, rabbabara, feyki ostasósu, grænkáli,
soðsósu & heslihnetum

OMNOM SÚKKULAÐIMÚS
með kerfilkrapi, súrmjólkurfroðu
& lakkríssalt marengs

12.990 kr. (pr. mann)

*Vinsamlega athugið að 8 rétta seðillinn er aðeins afgreiddur fyrir allt borðið.
Látið okkur vita ef um einhver fæðuóþol er að ræða eða ef þið eruð að fara í ferju.



SET MENUS

*From day one, our aim has been to offer our take on Icelandic cuisine
with emphasis on great produce in season.*

*Our menus change fast as the nature around us and we look at the summer season as many micro seasons.
We want our diners to sense time and place, that they are in VESTMANNAEYJAR
and taste it, feel it and experience it.*

*We recommend our set menus for our diners to experience the best we have to offer.
We fill the tables with dishes and everything is made to share.
We really hope you enjoy!*

5 COURSES MENU

COD SKIN
with nutritional yeast & capelin roe

CURED HALIBUT
with kohlrabi & lovage

COD "WING"
with hot sauce, smoked buttermilk & lemon thyme

MAIN COURSE

WHOLE LEMON SOLE
*with roasted fish butter sauce, radishes and apples.
mashed potatoes with lovage & smoked foam
(served to share)*

OMNOM CHOCOLATE MOUSSE
*with chervil granita, buttermilk foam
& liquorice salt meringue*

11.490 kr. (pr. person)

5 COURSES MENU

COD SKIN
with nutritional yeast & capelin roe

CURED HALIBUT
with kohlrabi & lovage

COD "WING"
with hot sauce, smoked buttermilk & lemon thyme

MAIN COURSE

LAMB
*with potatoes, rhubarb, feykir cheese, lamb jus &
hazelnuts*

OMNOM CHOCOLATE MOUSSE
*with chervil granita, buttermilk foam
& liquorice salt meringue*

12.990 kr. (pr. person)