

ÍSLENSK

MAR SEAFOOD

MATARGERÐ

FORRÉTTIR

FORRÉTTARPLATTI

FYRIR TVO

Brot af því besta af forréttum MAR

Krabbaklær
Humar
Túna
Pönnusteiktar Rækjur
6250

Krabbaklær & Humar

Gratineraður humar, grillaðar krabbaklær
hvítlaukssmjör.
5250

Sjávarréttarsúpa MAR

Okkar ferskasta sjávarfang,
súrdeigsbrauð, smjör.
3200

Túna

Capers, hvítlauksolía, jurtir.
1850

Reyklaxa Bruschetta

Rifinn reyktur lax, sýrður rjómi,
hvítlauksbrauð.
2990

Pönnusteiktar Rækjur

Hvítlaukssmjör,
kirsuberjatómatar, parmesan.
2990
Fyrir tvo að deila.
3800

LÁTTU OKKUR VITA HVAÐ ÞÉR
FANNST - VIÐ ELSKUM AÐ
HEYRA FRÁ ÞÉR!



AÐALRÉTTIR

Plokkfiskur með Piparosti

Porskur, kartöflur og piparostur.
Borið fram með rúgbrauði & smjöri.
4300

Fiskur & Franskar

Djúpsteiktur þorskur, franskar, hrásalat,
tartar sósa og sítróna.
4400

Sjávarréttapasta

Ferskasta sjávarfang dagsins, skelfisksósa.
4490

Lambalundir

Kartöflur, villisveppasósa.
5990



HÁKARL & BRENNIVÍN

Kæstur hákarl frá Bjarnarhöfn
6 bitar.
1500
5cl skot af íslensku brennivíni.
1500

EFTIRRÉTTIR

Eftirrétt Panna

Epla & rabbabarabaka, vanillúis.
2450

Karamellu Mús

Stökkar hnetur, hindberja sorbet.
2550

Möndlukaka

Með bleiku kremi, léttpeyttum rjóma.
2550

FISKIPÖNNUR

Gellur

Kirsuberjatómatar,
hvítlaukssmjör, chili, sítróna.
4400

Þorsk Kinnar

Sojagljái, kryddjurtir, chili.
4500

Langa

Gráðostasósa, hvítvín, pecan hnetur.
4500

Þorskur í Parmesan Raspi

Smjör, laukur, capers.
4700

Lúða

Koníak, rjómi, ostrusveppir.
5200

Bleikja

Brúnað smjör, dill, kirsuberjatómatar.
4900

Saltfisk Hnacki

Tómat basil sósa, ólífur, kirsuberjatómatar.
5200

Reykt Ýsa

Rófur, kartöflur, smjör, íslenskar rækjur.
5200

Kartöflur og grænmeti
eru í öllum pönnum.

Við vinnum með ferskt hráefni og
því gæti sú staða komið upp að
einhverjar tegundir veiðist ekki.

@MARSEAFOODICELAND



ICELANDIC

MAR SEAFOOD

CUISINE

APPETIZERS

APPETIZER PLATTER FOR TWO TO SHARE

A selection of the best appetizers from MAR

Crab Claws
Lobster
Tuna
Pan fried Shrimp
6250

Crab Claws & Lobster

Gratinated lobster, grilled crab claws,
garlic butter.
5250

MAR Seafood Soup

Our freshest seafood,
sourdough bread, butter.
3200

Tuna

Capers, garlic oil, herbs.
1850

Smoked Salmon Bruschetta

Smoked salmon, sour cream,
white bread.
2990

Pan-fried Shrimps

Garlic butter, cherry tomatoes, parmesan.
2990
For Two to Share
3800

LET US KNOW WHAT YOU
THINK - WE LOVE
HEARING FROM YOU!



MAINS

Fish Stew with Pepper Cheese

Cod, potatoes, pepper cheese.
Served with rye bread & butter.
4300

Fish & Chips

Deep-fried cod, fries, coleslaw,
tartar sauce, and lemon.
4400

Seafood Pasta

Today's freshest seafood, shellfish sauce.
4490

Lamb Tenderloin

Potatoes, wild mushroom sauce.
5990



FERMENTED SHARK & ICELANDIC SCHNAPPS

6 pieces of fermented shark from
Bjarnarhöfn.
1500
5 cl shot of Icelandic Brennivín.
1500

DESSERTS

Dessert Pan

Apple & rhubarb crumble with
vanilla ice cream.
2450

Caramel Mousse

Crispy nuts, raspberry sorbet.
2550

Almond Cake

With pink icing, whipped cream.
2550

FISKPÖNNUR

Cod Tongues

Cherry tomatoes, garlic butter,
chili, lemon.
4400

Cod cheeks

Soy glaze, herbs, chili
4500

Ling

Blue cheese sauce, white wine,
pecan nuts.
4500

Cod in Parmesan Panko

Butter, onion, capers.
4700

Halibut

Cognac, cream, oyster mushrooms.
5200

Arctic Char

Brown butter, dill, cherry tomatoes.
4900

Salted Cod

Tomato basil sauce, olives,
cherry tomatoes.
5200

Smoked Haddock

Rutabaga, potatoes, lemon butter,
Icelandic herbs.
5200

Potatoes and vegetables are
included with all pans.

*We use fresh ingredients,
so availability may vary
based on daily catch.*

@MARSEAFOODICELAND

