

20&SJÖ

MATHÚS & BAR

Aðalréttir

Úr BBQ-reykofni

Við notum amerískan reykofn til að grilla kjötið okkar. Kjötið er eldað og reykt í langan tíma eða "low and slow" eins og sagt er. Þú velur þér kjötrétt og færð tvo hliðarrétti að eigin vali.

PULLED PORK

Hægeldaður heill svínaframpartur, eldaður svo lengi að hann dettur af beinunum. Marineraður í bbq-kryddi og borinn fram með bbq-sósu hússins. 3.990

SVÍNARIF

Hægelduð eftir að hafa verið böðuð í þurri kryddblöndu okkar. Síðan elduð í sjö tíma í reykofninum og grilluð upp úr bbq-sósu hússins. 4.290

PASTRAMI

Nautabryóst marinerað í kóríander, pipar og öðrum völdum kryddum í tíu daga. Hægeldað og reykt í Tennessee-ofninum okkar. 3.990

GRÆNT BBQ

Vegan-rif elduð í Tennessee-reykofninum okkar. Maríneruð upp úr bbq-sósu hússins og grilluð í lokin. 3.590

Aðrir aðalréttir

Þessum aðalréttum fylgir einn hliðarréttur að eigin vali.

GRÆNN OG RAUÐUR KARFI

Mexíkóskur réttur. Karfinn er fluttur út, helmingur baðaður í grænni steinseljusósu og hinn helmingurinn í papriku- og chilisósu. Útkoman er fallegur rauður og grænn fiskur. 3.290

JAPANSKT VILLIHRÍSGRJÓNASALAT

Ostrusveppir, sætar kartöflur, wakame-þang og villt hrisgrjón í appelsínu-miso-dressingu. 3.290

LAMBALÆRI

Marinerað í Miðjarðarhafsjurtum og sítrónusafa. 4.290

LAMBA RAGOUT

Soðið í Tempranillo-rauðvíni frá Rioja. Borið fram með blómkálmús. 3.190

LÍBÖNSK KJÚKLINGASPJÓT

Grilluð kjúklingaspjót með toum. Borin fram á nýbökuðu flatbrauði. 3.490

VEGAN LASAGNA

Eldað í Tennessee-ofninum og fær þannig létt reykbragð. 3.290

Hliðarréttir

KARTÖFLUSALAT HÚSSINS

790

FRANSKAR MEÐ GRÍSKU TVISTI

890

GERJAÐAR GULRÆTUR

790

AMERÍSKUR KORNBÚÐINGUR

940

RAUÐKÁLSHRÁSALAT

790

BAKAÐ BLÓMKÁL

940

TABULA SALAT

790

GRÆNKÁLSSALAT

790

Ertu grænmetisæta eða vegan? Við erum með sérstakan matseðil.

Smáréttir

ÓLÍFUR

Marineraðar, bornar fram með flatbrauði.

1.200

HUMMUS

Borinn fram með flatbrauði.

1.590

SVARTUR HUMMUS

Svartbaunamauk, svart tahini og svartur hvítlaukur.

Borið fram með flatbrauði.

1.590

MÖNDLUR

Reyktar og sykurgrillaðar.

1.090

GLÓÐAÐ BRAUÐ

Með ferskum mozzarella og kirsuberjatómötum.

1.490

HUEVOS ROTOS

Franskar með spældu eggi og pastrami.

1.790

Súpur

TÓMATSÚPA

Með svörtum kardi-mommum. Borin fram með grilluðu ostabrauði.

2.190

Samlokur

Einn hliðarréttur að eigin vali fylgir samloku.

STEIKARSAMLOKA

Nýbakað flatbrauð, pikklaður rauðlaukur, kirsuberjatómatar, salat, dijon og majones.

3.190

PASTRAMI

Nýbakað flatbrauð, pikklaður rauðlaukur, súr gúrka, rósapipars-bbq-sósa.

2.790

PULLED PORK

Nýbakað flatbrauð, pikklaður rauðlaukur, rósapipars-bbq-sósa.

2.790

Salöt

SALAT ÁRSTÍÐARINNAR

Matarmikið salat, með líbönskum kjúklingaspjótum, eggjum og fleiru.

2.590

Eftirréttir

EPLASÆLA

Þýsk pönnukaka með bökuðum eplum og *dulce de leche* ís.

1.890

KANILSNÚÐUR

Heimabakaður með heitri karamellusósu.

600

VEGAN

SÚKKULAÐIKAKA

Borin fram með hindberja-compote.

1.790

SÚKKULAÐIMOUSSE

Úr belgísku súkkulaði.

1.390

Fjölskyldur, vinir og litlir hópar

HEILL SÍTRÓNU-

KJÚKLINGUR fyrir 4

Súpa, kjúklingur, tveir hliðarréttir og súkkulaðímús í eftirrétt.

11.900

27 VEISLA fyrir 5-7

½ kg pastrami, 1 kg svínaríf, heill kjúklingur, súpa dagsins og fjórir hliðarréttir. Borið fram með nýbökuðu flatbrauði.

Eftirréttur dagsins.

23.900

27 VEISLA fyrir 10-12

1 kg pastrami, 1 ½ kg svínaríf, tveir kjúklingar, súpa dagsins og fjórir hliðarréttir. Borið fram með nýbökuðu flatbrauði.

Eftirréttur dagsins.

34.800

VEGAN VEISLA fyrir 2-4

Súpa dagsins, lasagna, tveir hliðarréttir, borið fram með nýbökuðu flatbrauði. Vegan súkkulaðikaka í eftirrétt.

6.900 / 11.900

Hefurðu prófað pastrami?

Við marínerum nautabryjst í kóríander, pipar og öðrum völdum kryddum í tíu daga. Því næst hægeldum við nautabryjstíð og reykjum í ameríska reykofninum okkar. Útkoman er hið einstaka og ljúffenga pastramibragð.

Tapas fylgir hverjum drykk á hamingjustund

Frá klukkan 4 til 6.