

AURORA RESTAURANT

Kremuð sjávarréttasúpa
rækja, reykt ýsa, sítrónugrös, rjómaostur

*Creamy seafood soup shrimps, smoked haddock ,
lemon grass, cream cheese*

2.490 kr.

Aurora kjúklingasalat
blandað salat, kjúklingur, linsóðið egg,
kryddbrauð, basilfeti,
tómatsalsa, stökkt kínoa, vínber,
súraldindressing.

*Aurora chicken salad
mixed lettuce, marinated chicken, soft boiled egg,
croutons, feta cheese,
tomato salsa, crispy quinoa, grapes, lime dressing.*

2.390 kr.

Fiskur & franskar
þorskur í bjórdeigi, heimalagaðar franskar,
grillaðir tómatar, sítróna, tartarsósa.

*Fish & chips
cod in beer batter, homemade fries, grilled
tomatoes, lemon, tartar sauce.*

2.690 kr.

Aurora hamborgari
120 gr dry aged hamborgari, gljád bacon,
tómatsulta, búri, salat, kryddsósa, franskar,
bakað hvítlauksmæjónes. *vegan útgáfa í boði.*

*Aurora hamburger
120 gr dry aged beef hamburger, glazed bacon,
tomato chutney, búri cheese, fries, confit garlic
aioli. vegan option available.*

2.790 kr.

Fiskur dagsins
hvítlauks kartöflumús, sellerirót, spergilkáls
tempura, hollandaise

*Catch of the day garlic mashed potatoes, roasted
celeriac, broccoli tempura, hollandaise*

4.190 kr

Hússteik aurora
250 gr entrecôte, sveppir, grænkál, franskar,
bernais sósa.

*Steak au frites
250 grams of grilled entrecôte, mushrooms, kale,
fries, bearnaise*

4.190 kr.

TILVALIÐ AÐ DEILA – FOR SHARING

Heimalagaðar franskar
val um sjávar- eða ediksalt, bakað
hvítlauksmæjónes.

*Homemade French fries
with either sea- or vinegar salt, it's up to you!
confit garlic aioli.*

990 kr.

Bakaður ostur & döðlur
gratíneraður óðalsostur, apríkósu & pecan relish,
baconvaðar döðlur, spæsí hunang, grillað brauð.

*Baked cheese & dates
gratinated cheese, apricot & pecan relish, bacon
wrapped dates,
spicy honey, grilled bread.*

2.290 kr.

EFTIRRÉTTUR- DESSERT

Sundae ísrétu
salt karamella, þeyttur rjómi, ber

*Sundae icecream
salted caramel fudge, whipped cream, berries*
kr. 1.990