

## VÍN // WINE

---

<b>Vínglas // Glass of wine</b> 17,5 cl	<b>1.400</b>
<b>Freyðivínglas // Glass of sparkling wine</b> 17,5 cl	<b>1.500</b>
<b>Bjór // Beer</b> 33 cl	<b>1.200</b>
<b>Malt &amp; pilsner</b> 33 cl	<b>650</b>
<b>Gos // Soda</b> 27,5 cl - 33 cl	<b>500</b>
<b>Engiferbjór &amp; límonaði // Ginger Beer &amp; Lemonade</b> 33 cl	<b>700</b>
<b>Ákavíti &amp; Brennivín // Aquavit &amp; Icelandic snaps</b> 3 cl	<b>1.200</b>

### **FREYÐIVÍN//SPARKLING WINE**

<b>Crémant d'Alsace Kientz – France</b>	<b>7.100</b>
Freyðivín frá Alsace, framleitt eins og kampavín, þurr og ferskt en er samt mjúkt, með epla- og perukeim <i>Sparkling wine from Alsace, produced by the classic method, dry and fresh, with a balanced acidity, green apples and pear.</i>	

### **HVÍTVÍN//WHITE WINES**

<b>Cono Sur Chardonnay – Chile</b>	<b>6.400</b>
Ferskt og mjúkt, aðeins eikað og með keim af þroskuðum eplum og suðrænum ávöxtum <i>Youthful and rounded, with notes of baking apples, pineapple and papaya, with notes of baking apples, pineapple and papaya with a vanilla finish.</i>	
<b>Bernard Defaix Chablis Premier Cru – France</b>	<b>8.700</b>
Þurr, sítrus og kalkríkt, með ananas í bakgrunni, langt, sýruríkt eftirbragð <i>Dry, citrus and chalk, with pineapple in the background and long acidic finish</i>	
<b>Kientz Pinot Gris – Alsace, France</b>	<b>8.100</b>
Kraftmikið, feitt vín, kryddað, með melónu og örlitlum reyk í bakgrunni <i>Powerful, thick wine, with spices, melon and a hint of smoke in the background</i>	
<b>Adobe Sauvignon Blanc Reserva – Chile (organic)</b>	<b>6.400</b>
Þurr, sýruríkt með aspargus og sítrus // <i>Dry, high acidity, with asparagus and citrus</i>	

### **RAUÐVÍN // RED WINES**

<b>Real Compania de Vinos Tempranillo – Spain</b>	<b>7.400</b>
Ávaxtaríkt vín með keim af þroskuðum berjum, finlegur krydd og lakkríскеimur <i>Fruity, with an extra hint of ripe fruit, light spices and liquorices</i>	
<b>Cono Sur Pinot Noir – Chile</b>	<b>6.400</b>
Létt, ávaxtaríkt með rifsberjum og kirsuberjum // <i>Light, fruity with red currants and cherries</i>	
<b>Masi Bonacosta Classico – Italy</b>	<b>8.200</b>
Kirsuber, rúsínur og svartur pipar // <i>Black cherries and mature plums on the nose with a firm palate accompanied by raisins and black pepper</i>	
<b>Adobe Cabernet Sauvignon, Reserva – Chile (organic)</b>	<b>6.400</b>
Meðalþungt með svörtum kirsuberjum og sólberjasultu og papriku <i>Medium dry with black cherries and black currant jam and bell peppers</i>	