

BAR À VIN

# AKUR

RESTAURANT

## LES HORS D'OEUVRES

**Hörpuskel úr Ísafjarðardjúpi.** Handtínd hörpuskel, íslenskt wasabi og sellerí | 4300

**Lúðu-bisque.** Kremað fiskisoð, hægeldaður kirsu-berjatómatur, kerfill og dill | 2500

**Graflax.** Fennel, sýrður rjómi, íslenskt wasabi, brenndur laukur og stökkt rúgbrauð | 2600

**Tómatar.** Tómatar, möndlu-ricotta, ólífuolífa og heslihnetur (v) | 2500

**Styrju-kavíar 25 gr.** Smjörriastað brioche og graslaukur | 5400

**Foie gras.** Kóngasveppir, epli og bigarade sósa | 3900

## LES PLATS

**Porsk-fillet,** styrjuhrogn, beurre monte og sellerírót | 5500

Vínþörun: MISCHIEF & MAYHEM, Bourgogne Blanc 2018

**Lúða,** kremað fiskisoð, kerfill og stökkt kjúklingaskinn | 5700

Vínþörun: KOEHLER-RUPRECHT, Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett Trocken 2019

**Suprême de Poulet.** Kjúklingabringa, ostrusveppir, tarragon, velouté sósa & kartöflu-purée | 4900

Vínþörun: AURELIEN VERDET, Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Prieuré 2019

**Chateaubriand.** Nautalund, sellerírótar-purée, bordelaise sósa, söltuð rifsber & Pommes Anna | 7800 – Viðbót: Foie gras | 2000

Vínþörun: MARC ROY, Gevrey-Chambertin Clos Prieur 2019  
Vínþörun með Foie Gras: GRAVNER RIBOLLA 2012

**Grillaður kúrbítur,** jurtasalsa, grasker og sellerí | 3900 (v)

Vínþörun: CHATEAU LEOUBE Rosé de Léoube Provence 2020

**VIÐBÓTARMEÐLÆTI | 900**

Kartöflu-purée | Pommes Anna

## LES DÉSSERTS ET FROMAGES

**Súkkulaðikaka.** Pistasíu-ís og jarðarber | 1700

**Vatnsdeigsbollur með kaffiís.** Vatnsdeigsbollur, kaffi-ís, viskí og dökkt súkkulaði | 1600

**Tarte au citron.** Sítrónubaka og ítalskur marengs | 1600

3 franskir/norrænir ostar | 2500

Á AKRI notum við það besta og ferskasta í árstíðabundnu hráefni sem völ er á. Þetta þýðir tíðar breytingar á matseðlinum okkar þar sem við notum ekki frosið hráefni. **Vinsamlegast láttu okkur vita ef þú ert með fæðuofnæmi eða hefur einhverjar sérþarfir.**

## VÍN

### KAMPAVÍN

Þjónn veitir upplýsingar um úrval af kampavíni.

### FREYÐANDI 125 ml. | FLASKA

ARDENGIHI 1.900 | 8.500  
Prosecco Valdobbiadene Superiore  
Millesimato Dry

### HVÍTVÍN 150 ml. | FLASKA

PASCAL JOLIVET 1.900 | 9.500  
Attitude 2021

KOEHLER-RUPRECHT 2.400 | 10.000  
Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett  
Trocken 2019, Pfalz

LOUIS MICHEL & FILS 2.600 | 11.200  
Chablis 2020, Chablis

MISCHIEF & MAYHEM 2.600 | 12.000  
Bourgogne Blanc 2018, Bourgogne

GRAVNER 5.000 | 25.000  
Ribolla 2012, Friuli, Italy

### RÓSAVÍN 150 ml. | FLASKA

CHATEAU LEOUBE 2.300 | 9.600  
Rosé de Léoube 2020, Provence

### RAUÐVÍN 150 ml. | FLASKA

LES DOMAINES PAUL MAS SARL 1.900 | 8.500  
Côte Mas Rouge Intense 2020, Bordeaux

JOSEPH MELLOTT 2.400 | 10.500  
Chinon Les Morinières Cabernet Franc 2018

AURELIEN VERDET 2.900 | 11.900  
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Prieuré 2019

MISCHIEF & MAYHEM 3.100 | 13.000  
Brouilly 2018, Beaujolais

CAMILLE GIROUD 3.600 | 16.500  
Savigny-Lès-Beaune Aux Clous 1er Cru 2019,  
Bourgogne

ORIN SWIFT 5.000 | 21.400  
Palermo 2018, Napa Valley, California

MARC ROY 6.200 | 27.600  
Gevrey-Chambertin Clos Prieur 2019, Bourgogne

### SÆTVÍN 125 ml. | FLASKA

LOUIS DE GRENELLE 2.300 | 9.000  
Acajou Rouge Demi Sec

CHATEAU LAMOTHE 2.900 | 14.500  
Guignard 2nd Grand Cru 2017

### ÓÁFENGT VÍN 150 ml. | FLASKA

ODDBIRD 1.500 | 6.500  
Low Intervention Organic Red No. 1 NV, Italy

SPARKLING TEA 750 ml. flaska 1.900 | 8.900  
Blå NV, Denmark

## BJÓR

Víking – Á dælu 400 ml. | 1.400

Einstök white ale – Á dælu 400 ml. | 1.400

Bóndi – Á dælu 400 ml. | 1.400

Víking lite – 330 ml. flaska | 1.300

Peroni 0% alc. – 330 ml. flaska | 890

## VÍNFLÖSKUR

### FREYÐANDI | FLASKA

LAURENT PERRIER | 12.900  
Brut La Cuvée NV

DRAPPIER | 16.400  
Rose Brut Nature NV

L. BÉNARD-PITOIS | 18.900  
Brut Rosé NV

LAURENT PERRIER | 24.660  
Brut Cuvée Rosé

### HVÍTVÍN | FLASKA

LE PICHARROT | 7.000  
Chardonnay 2021

LES FRÈRES COULLAUD | 8.000  
Chateau de la Ragotière Muscadet sur Lie 2020

JUDITH BECK | 8.500  
Weissburgunder 2021

THIERRY LAFFAY | 14.700  
Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2020

DOMAINE DE CIGALUS | 16.000  
Cigalus Blanc 2020

KOEHLER-RUPRECHT | 17.400  
Kallstadter Saumagen Riesling Kabinett  
Trocken 2018, Pfalz

CHÂTEAU DE CHARODON | 29.000  
Meursault 1er Cru Les Perrières 2019

### RAUÐVÍN | FLASKA

CHÂTEAU LA LAGUNE | 12.000  
Mademoiselle L 2016

CHAVY-CHOUET | 12.000  
Bourgogne La Taupe 2019

CHÂTEAU DE CHARODON | 13.000  
Bourgogne Cote-d'Or 2020

CAMILLE GIROUD | 13.800  
Ladoix Les Chaillots 2019

PASCAL JOLIVET | 13.800  
Pinot Noir 2019

NICOLAS CATENA & ROTHSCHILD LAFITE | 15.500  
Petit Caro 2019

OGIER CLOS DE L'ORATOIRE | 17.400  
Châteauneuf-du-Pape 2020

CHÂTEAU DE CHARODON | 19.500  
Gevrey Chambertin VV 2019

CHÂTEAU LYNCH MOUSSAS | 24.000  
Grand Cru Classe 2016

## DRYKKIR

Gos – 330 ml. | 650

Te – Spyrjið um úrval | 690

Espresso | 490

Tvöfaldur espresso | 590

Espresso macchiato | 690

Tvöfaldur espresso macchiato | 790

Americano | 590

Cappuccino | 650

Viltu sjá meira? Spurðu þjóninn um stóra vínlistann.