

SALIR

Bruggsalurinn

Fjölnota lokað rými þar sem við getum tekið á móti hópum allt að 120 manns í sitjandi borðhald og yfir 200 gesti í standandi veislur. Salurinn er búinn tveimur skjávörpum, hljóðnema og hljóðkerfi sem hentar vel fyrir fundi, ráðstefnur og önnur tilefni.

Bruggjusalurinn (Semi Privat)

Afmarkað svæði aftast í

veitingastaðnum sem tekur allt að 30 manns í sæti og er útbúið skjávarpa. Beint aðgengi á Bryggjuna úr salnum. Hentar vel fyrir minni hópa sem vilja vera útaf fyrir sig.

Kostnaður vegna leigu á sal og tækniþjónustu er breytilegur eftir umfangi viðburðar.



SMAKKSEÐILL

Við mælum með Smakkseðlinum sem kokkarnir hafa sett saman úr öllum okkar vinsælustu réttum. Góð blanda af forréttum, aðalréttum og eftirréttum fyrir hópinn að deila. Hentar fullkomlega fyrir hópa með fjölbreyttan smekk **9.990.-**.

ATHUGIÐ

Hópum allt að 20 manns er velkomið að panta á staðnum af kvöldseðlinum okkar en við mælum þó með því að hópar, 12 manns eða fleiri, velji sér hópseðil. Hópar sem telja 20 manns eða fleiri þurfa að panta af hópseðli og allur hópurinn þarf að velja sama seðil.

Vinsamlegast staðfestið pöntun með minnst 24 tíma fyrirvara (48 tíma fyrir stærri hópa).

Hægt er að fá vegan útgáfu af öllum seðlum.

SEÐILL 1

HAMBORGARI OG BJÓR

Ísbúi, cheddar, romaine, tómatur, rauðlaukur, bjór relish, chilimæjó, kartöflustrá

+

M.O.M

Vanillús með súkkulaðiganache, saltaðar möndlur, karamellupopp

5.990.-

SEÐILL 2

BEER PIRI KJÚKLINGUR OG BJÓR

Hálfur kjúklingur, grillað epli, jalapeno hrásalat

+

M.O.M

Vanillús með súkkulaðiganache, saltaðar möndlur, karamellupopp

6.990.-

SEÐILL 3

TUNA PAPADUM

Túnfiskur, chili-soya dressing, magnósalsa, jalapenomæjó

+

BLEIKJA

Grænkál, broccolini, kremað korn og smælki

+

SKYR BRULÉE

Hvít bakað súkkulaði, sorbet

7.990.-

SEÐILL 4

TUNA PONZU

Túnfiskur, ponzu, wasabi mæjó, chili, vorlaukur, kröns

+

NAUTALUND

Smælki í rósamarin mæjó, portobello, broccolini, soðsósá + bernaise

+

LAKKRÍS

Lakkrísmús, hafrar, hindber, lakkrísósá

8.990.-

SEÐILL 5

4 rétta seðill með tveimur forréttum og vali um einn aðalrétt.
Vegan útgáfan í grænu.

TUNA PONZU

Túnfiskur, ponzu, wasabi mæjó,
chili, vorlaukur, kröns

BEEF TARTAR

Naut, piparrót, bjór relish, humla
grafin eggjarauða, bjórbrauð

VEGAN

VEGAN PAPADUM

Hummus, sætur laukur,
mangósalsa, jalapenomæjó
BUFFALO CAULIFLOWER

Blómkál, vegan rjómaostur

NAUTA LUND

Smælki í rósamarin mæjó, portobello,
broccolini, soðsósa + bernaise

EDA

LAMBAKÓRÓNA

+ Smælki í rósamarin mæjó, portobello, +
broccolini, soðsósa + bernaise

EDA

BLEIKJA FRÁ VATNSFIRÐI

Grænkál, broccolini, kremað korn
og smælki

VEGAN

CROQUETTE

Risotto, portobello sveppur,
grænkál, vínber, hnetur

M.O.M

Vanilluís með súkkulaðiganache,
saltaðar möndlur, karamellupopp

VEGAN

TASTE THE CARROT

Gulrótarkaka, hafrarjómaostur,
gulrætur, romm rúsínur

9.990.-



SMÁRÉTTIR OG FINGRAMATUR

KJÖT 590.-

MINI HAMBORGARI

Chili mæjónes, Ísbúi

KJÚKLINGASPJÓT (2 stk)

Satay marinerung

NAUTA TARTARE

Piparrót, relish, eggjarauða

BEIKON DÖÐLUR (3 stk)

Döðlur vafðar beikon

BUFFALÓ VÆNGIR (2 stk)

Gráðostasósa

FISKUR 590.-

TUNA PAPADUM

Chili-soya, mangó, mæjó

DJÚPSTEIKTAR RÆKJUR (2 stk)

Sweet chilli

TUNA PONZU

Ponzu, mæjó, chili

GRÆNMETI 590.-

VORRÚLLUR (2 stk)

Sweet chilli

VEGAN PAPADUM

Hummus, mangó, jalapeno

BUFFALÓ BLÓMKÁL

Vegan rjómaostur

SÆTT 590.-

MAKKARÓNUR (3 stk)

SÚKKULAÐI BROWNIE

VEGAN GULRÓTARKAKA

LAKKRÍSMÚS

Vinsamlegast veljið minnst 20 stk. af hverri tegund og að lágmarki 200 stk. í það heila. Við mælum með 10-12 bitum á mann fyrir fulla máltíð eða 6-8 bitum fyrir léttari máltíð.

FUNDARPAKKAR*

MORGUN 1.990.-

Kaffi, te, safar, ávextir, croissant

HÁDEGI 3.990.-

Súpa, aðalréttur, sætindi, kaffi, sódavatn

SÍÐDEGI 2.990.-

Samlokur, ávextir, sætindi, kaffi, te, safar, sódavatn

ALLUR DAGUR 7.990.-

Innifalið er allt ofangreint.

* Salarleiga og tækniþjónusta ekki innifalin

BJÓRSKÓLI

2 klst - 20 ára aldurstakmark

Innifalið

fjölbreytt bjórsmakk,

nóg af bjór og mat. Kennarinn

fer yfir hvernig bjórin bjargaði

heiminum ásamt

því að para saman mat og bjór.

8.990.-

BRUGGTÚR

20 mínútur - 20 ára aldurstakmark

Leiðsögn í brugghúsið og bjórsmakk

með 3 bjóra smakki

3.490.-

með 6 bjóra smakki

5.290.-

BÓKANIR: booking@bryggjanbrugghus.is +354 456 4040



KITCHEN HOURS THU - SAT 12.00-22.30 SUN - WED 12.00-22.00

ROOMS

The Brewery Room

A multi-purpose room where we host dinners, parties and meetings. It seats up to 120 people and can comfortably room over 200 guests for parties and shows. The room is equipped with a PA system, two projectors and a microphone.

The Pier Room

A secluded area at the back of our bistro that's seats up to 30 people and is equipped with a projector. Perfect for your private dinner party or an intimate meeting where you guests have direct access to our private pier.

TASTING MENU

We recommend that you choose the tasting menu. Our chefs will create a unique journey for your group, serving a variety of our most popular dishes, inspired by Iceland. A perfect selection of starters, mains and desserts that we are sure will accommodate the diverse taste of the modern diner. **9.990.-**

PLEASE NOTICE

Groups from 8 – 20 people can order a la carte as well as from our group menu. We recommend the latter. For groups larger than 20 people the group menu applies and the whole group has to order the same menu. Please confirm your order 24 hours in advance (48 hours for larger groups). Vegan options available. We have two private rooms that can be reserved exclusively for groups at a modest rate.

MENU 1

BRYGGJAN'S BURGER AND BEER

Ísbúi cheese, cheddar, romaine, red onion, tomato, beer relish, chilimayo, shoestring fries

+

M.O.M

Vanilla Ice cream, Chocolate ganace, salted almonds, caramel popcorn

5.990.-

MENU 2

BEER PIRI CHICKEN

Half chicken, grilled apple, jalapeno coleslaw

+

GINO

Baked berries with white chocolate, pistacchio, coconut, vanilla ice cream

6.990.-

MENU 3

TUNA PAPADUM

Tuna, cili-soya dressing, mango-salsa, jalapenomayo

+

ARCTIC CHAR

Kale, broccolini, creamy corn and potatoes

+

SKYR BRULÉE

Baked white chocolate, sorbet

7.990.-

MENU 4

TUNA PONZU

Ponzu, wasabi mayo, chili, spring onions, crunch

+

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Potatoes in rosemarin mayo, portobello, broccolini, demi glaze + bernaise

+

LAKKRÍS

Liquorice mousse with sugared oats, raspberries, liquorice sauce

8.990.-



MENU 5

Four course menu with two starters and selection of one main course.

Vegan option in green.

TUNA PONZU

Tuna, ponzu, wasabi mayo, chili, spring onion, crunch

BEEF TARTAR

Beef, horseradish, beer relish, hop cured egg yolk, beer bread

VEGAN

VEGAN PAPADUM

Hummus, sweet onion, mangosalsa, jalapenomayo

BUFFALO CAULIFLOWER

Vegan cream cheese

GRILLED BEEF TENDERLOIN

Potatoes in rosemarin mayo, portobello, broccolini, demi glaze + bernaise

OR

RACK OF LAMB

Potatoes in rosemarin mayo, portobello, broccolini, demi glaze + bernaise

OR

ARCTIC CHAR FROM VATNSFJÖRÐUR

Kale, broccolini, creamy corn and potatoes

VEGAN

CROQUETTE

Risotto, portobello mushroom, kale, grape, nuts

M.O.M

Vanilla Ice cream, Chocolate ganache, salted almonds, caramel popcorn

VEGAN

TASTE THE CARROT

Carrot cake, oat cream cheese, carrots, rum raisins

9.990.-



FINGER FOOD AND CATERING

MEAT 590.-

MINI HAMBURGER

Chili mayonaise, Ísbúi cheese

CHICKEN SKEWERS (2 pcs)

Satay marenade

BEEF TARTAR

Horseradish, relish, egg yolk

BACON DATES (3 pcs)

Dates wrapped

in bacon

BUFFALO WINGS (2 pcs)

Blue cheese sauce

FISH 590.-

TUNA PAPADUM

Chili soya, mango, jalapeno

DEEP FRIED SHRIMP (2 pcs)

Sweet chili

TUNA PONZU

Ponzu, mayo, chili

ATTENTION

Please order at least 20 pieces of each and a minimum total of 200 for your party.

We recommend 10 -12 pieces per person for a full meal or 6-8 pieces for a light meal.

VEGETARIAN 590.-

SPRING ROLL (2 pcs)

Sweet chili

VEGAN PAPADUM

Hummus, mango,

jalapeno

BUFFALO CAULIFLOWER

Vegan cream cheese

SWEET 590.-

MACAROONS (3 pcs)

CHOCOLATE BROWNIE

VEGAN CARROT CAKE

LIQUORICE MOUSSE

MEETINGS

MORNING 1.990.-

Coffee, tea, juice, fruit, croissant

LUNCH 3.990.-

Soup, main course, sweets, coffee, sparkling water

AFTERNOON 2.990.-

Sandwich, fruit, sweets, coffee, tea, juice, sparkling water

ALL DAY 7.990.-

All of the above

* Room rent and tech-support not included

BEER SCHOOL

2 hours - 20 year age limit

Comes with

beer tasting,

plenty of lager beer and food.

The teacher talks about how the beer

saved the world and pairing.

Only for groups, 8 people or more

8.990.-

BREWERY TOUR

20 minutes - 20 year age limit

Guide tour

and beer tasting

includes 3 beer tasting

3.490.-

includes 6 beer tasting

5.290.-

Bookings: booking@bryggjanbruggus.is +354 456 4040