

Kvöldmatseðill

Léttir réttir

Súpa dagsins - 1.390 kr.

Með heimabökuðu brauði og íslensku smjöri
Spurðu þjóninn hver sé súpa dagsins

Humarsúpa - 2.490 kr.

Þessi sígilda koníaksbætta með rjómatoppnum

Bakaður camembert - 1.990 kr.

Með mango chutney, ristudum pecan hnetum og chilli sultu
Tilvalið til að deila

Djúpsteiktar rækjur - 1.990 kr.

Rækjur í tempura deigi með fersku salati og chilisósu

Kjúklingafranskar – 1.790 kr.

Borið fram með chilli mayo

Djúpsteikt blómkál (vegan) - 1.990 kr.

Blómkál í tandoori orlydeigi með sweet chilli

Kjúklingavængir

8 stk. – 1.790 kr. / 16 stk. - 2.990 kr.

Val á milli Blik BBQ-sósunnar og gráðaostasósu

Hvítlauksbrauð - 1.990 kr.

12" hvítlauksbrauð, ilmandi beint úr ofninum

Ostborgari með frönskum - 2.190 kr.

140 gr. nautaborgari, ostur, íssalat, grænmeti og hamborgarasósa
Bættu við beikoni fyrir 350 kr.

Fiskborgari - 2.490 kr.

Steiktur þorskur með trufflu mayo,
svissuðum lauk, súrum gúrkum og fersku salati

Bernaise borgari með frönskum - 2.590 kr.

140 gr. nautaborgari, ostur, íssalat, steiktir sveppir,
grillaður rauðlaukur og bernaise sósa

Grænmetisborgari (vegan) – 2.590 kr.

Grænmetisbuff, avocadomauk, chillisulta,
veganostur, rauðlaukur og sveppir

Steikarloka - 2.690 kr.

Nautastrimlar, timian, hvítlaukur, steiktir sveppir,
grillaður rauðlaukur og bernaise sósa

Ketóborgari - 2.790 kr.

140 gr. nautaborgari á grænmetisbeði, beikon,
ostur, avocado og heimalagað pestó

Kóreiskur kjúklingaborgari - 2.890 kr.

Grillsteikt úrbeinað kjúklingalæri,
krispí beikon, íssalat og Kapow sósa

Parma borgari - 2.890 kr.

140 gr. nautaborgari, grænmeti, ítölsk hráskinka,
trufflu mayo, parmesan og salsasósa

Mr. Mosó - 2.890 kr.

140 gr. nautaborgari með reyktum cheddarosti, íssalati,
grænmeti, fylltum paprikum með rjómasoti og Sambal sósu

Hamborgarar og samlokur eru bornar fram með frönskum kartöflum
Skiptu í sætkartöflu franskar fyrir 350 kr.

Sósur – 300 kr.

Bernaisesósa – Kokteilsósa – Hvítlaukssósa – Chilli mayo – Blik BBQ sósa

Aðalréttir

Nauta carpaccio

með heimalöguðu pestó, parmesan osti og klettaslati

Fyrir 1 - 2.250 kr. / Fyrir 2 - 3.790 kr.

Blik Sesar salat - 2.890 kr.

Grillsteikt kjúklingalæri, Romain salat, fetaostur, parmesan, furuhnetur, ristaðir brauðteningar og hvítlaukssósa

Hægt er að skipta út kjúklingi fyrir nautakjöt eða falafel medalíur

Fiskur & franskar - 2.490 kr.

Steiktur þorskur í orlydeigi, tartarsósa og ferskt salat

Borið fram með frönskum kartöflum

Fiskur dagsins - 3.490 kr.

Ferskasti fiskurinn á markaðnum

Spurðu þjóninn hvað er í boði í dag

½ Grillaður kjúklingur - 2.890 kr.

Borið fram með frönskum kartöflum, hrásalati og kokteilsósu.

Grilluð nautalund - 3.990 kr.

150 gr. úrvals nautalund með steiktu íslensku grænmeti

ásamt kartöflum og sósu að eigin vali

Stækkaðu steikina í 300 gr. fyrir 1.000 kr.

Bernaisesósa Rauðvínssósa * Piparsósa

Franskar kartöflur * Sætkartöflu franskar * Kartöflugratin * Kartöflubátar

Pizzur – 12“

Margarita - 2.290 kr.

Pizzusósa og mozzarella ostur

Sú Pipraða - 2.890 kr.

Pizzusósa, mozzarella, pepperoni, sveppir, piparostur og svartur pipar

Kjötveisla - 2.990 kr.

Pizzusósa, mozzarella, pepperoni, nautahakk, beikon og skinka

Hawaii– 2.490 kr.

Pizzusósa, mozzarella, skinka og ananas

Humar - 3.290 kr.

Pizzusósa, mozzarella, humar, hvítlaukur, kirsuberjatómatar, heimalagað pestó og klettsalat

Hálfmáni / Calzone - 3.290 kr.

Pizzusósa, mozzarella, skinka, sveppir, rjómaostur og oregano

Grænmetispizza (vegan) – 2.690 kr.

Borin fram með úrvals íslensku grænmeti

Parma - 3.290 kr.

Rucola salat, ítölsk hráskinka og parmesan ostur

Carpaccio - 3.590 kr.

Silkiskorin nautalund, mozzarella, heimalagað pestó, klettsalat og furuhnetur

Kryddbrauð Mosó - 2.290 kr.

Pizzusósa, mozzarella og einstaka kryddbomban
Einnkennisréttur Mosfellsbæjar – upprunalega uppskriftin

Gourmet - 3.290 kr.

Camembert, chilli paprikusulta, kirsuberjatómatar, beikon og klettsalat

Eftirréttir

Kaka dagsins - 1.490 kr.
Spurðu þjóninn hvað er í boði

Skúbb tvennan - 1.590 kr.
Súkkulaði og vanillu ís með þeyttum rjóma

Crème brûlée - 1.790 kr.
Klassískt crème brûlée að hætti hússins

B L I K

B I S T R O • G R I L L

M O S F E L L S B Æ R