

SMÁIR RÉTTIR

FRANSKAR KARTÖFLUR

1.090 kr.

TUNA TARTAR

með avocado og sesam dressingu

2.990 kr.

GEITAOSTUR

bakaður á brauði með eplum, hunangi & valhnetum

2.190 kr.

CARPACCIO

með nauta og truffluolíu eða rauðrófu með vinaigrette

2.990 kr.

'SNAPS' ESCARGOT

bakaðir sniglar með hvítlauks- og jurtasmjöri

& rjómalagaðri hvítvínssósu í smjördeigi

2.690 kr.

BAKAÐUR CAMEMBERT

með bláberja og trönuberja chutney

2.190 kr.

AÐALRÉTTIR

FISKUR DAGSINS

ferskt sjávarfang dagsins

3.990 kr.

SJÁVARRÉTTA LINGUINE

smokkfiskur og humar í provençale sósu

borinn fram með hvítlauksbrauði

4.990 kr.

PÖNNUSTEIKTUR BACALAO

saltfiskur og chorizo borið fram með

skelfiski dagsins, hvítvínssósu og ratte kartöflum

4.690 kr.

MOULES FRITES

bláskel borin fram með frönskum og aioli

4.390 kr.

CONFIT DE CANARD

andalæri borið fram með soðsósu, smælki og salati

5.490 kr.

VEGAN CHORIZO & RATATOUILLE

með brauði, hnetum og salati

3.690 kr.

KAMPAVÍN & VÍNSEÐILL

Spyrjið þjóninn

SÚPA, SALÖT & SAMLOKUR

FRÖNSK LAUKSÚPA

með karamellisruðum lauk, kjötsoði, fersku

blóðbergi og ostabrauðteningum

2.890 kr.

SNAPS BISTRO SALAT

blandað salat með steiktum geitaosti, grilluðum

perum og passionfruitdressingu

3.690 kr.

SESARSALAT

með kjúklingi, beikoni, brauðteningum og parmesan

3.690 kr.

ANDASALAT

með appelsínu dressingu

3.690 kr.

CROQUE MADAME/MONSIEUR

samloka með raftaskinku, osti og frönskum kartöflum

2.890 kr.

KLÚBBSAMLOKA

með beikoni, kjúklingi, tómötum, káli, eggjum, sætu dijon

og frönskum kartöflum

2.990 kr.

BOEUF BOURGUIGNON

hægeldað nautakjöt í rauðvínssósu með rötargrænmeti,

beikoni, sveppum og kartöflumús

VEGAN með Sveppa ragú

4.990 kr.

STEIKUR

LAMBAKÓTILETTUR

franskar kartöflur, bearnaise og grænt salat

5.400 kr.

NAUTARIBEYE 250 GR.

franskar kartöflur, bearnaise og grænt salat

5.900 kr.

KÁLFA ROSSINI

villisveppasósa, foie gras, truffluólía og kartöflumús

6.300 kr.

ANDARBRINGA

með appelsínu, smælki, sellerírótarmauki, soðsósu and salat

5.900 kr.

TÖFLURÉTTIR

Spyrjið þjóninn

FISKUR
DAGSINS / RÉTTUR
DAGSINS

2.290 kr. | Mán til Fös 11:30 til 14:00

ÞRIGGJA
RÉTTA
SEÐILL
SNAPS

að hætti kokksins

7.900 kr. per mann.
Aðeins borið fram fyrir allt borðið.

EFTIRRÉTTIR

CRÈME BRÛLÉE

1.900 kr.

TARTE AU CITRON

1.900 kr.

ÁVEXTIR & BER MOSAIC

blandaðir ávextir og ber

með sorbet dagsins

1.500 kr.

FRÖNSK SÚKKULADÍKAKA

með vanilluís

1.900 kr.

BRUNCH ALLAR HELGAR

frá 11:30 til 16:00

BAR SNACKS & STARTERS

FRENCH FRIES
1.090 kr.

TUNA TARTAR
avocado and sesame dressing
2.990 kr.

GOAT CHEESE
baked on a crouton with apples, honey & walnuts
2.190 kr.

CARPACCIO
with beef and truffle oil or redbeets and vinaigrette
2.990 kr.

'SNAPS' ESCARGOT
baked snails with garlic herb butter,
white wine creamy sauce in a puff pastry crust
2.690 kr.

BAKED CAMEMBERT
with blueberry and cranberry chutney
2.190 kr.

MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY 3.990 kr.
fresh seafood of the day

SEAFOOD LINGUINE 4.990 kr.
mussels, squid, lobster in provençale sauce,
served with garlic bread

PAN SEARED BACALAO 4.690 kr.
salted cod and chorizo served with
today's shellfish, white wine sauce and ratte potatoes

MOULES FRITES 4.390 kr.
mussels served with french fries and aioli

CONFIT DE CANARD 5.490 kr.
served with demi-glaze sauce, potatoes and salad

VEGAN CHORIZO & RATATOUILLE 3.690 kr.
served with bread, nuts and salad

SOUP, SALADS & SANDWICHES

FRENCH ONION SOUP 2.890 kr.
with caramelised onion, chicken and veal broth,
fresh thyme and cheesy bread

SNAPS BISTRO SALAD 3.690 kr.
mixed salad with warm goat cheese, grilled pears and
passionfruit vinaigrette

CAESAR SALAD 3.690 kr.
with chicken, bacon, croutons and parmesan

DUCK SALAD 3.690 kr.
with orange dressing

CROQUE MADAME/MONSIEUR 2.890 kr.
ham and cheese sandwich with french fries

CLUB SANDWICH 2.990 kr.
bacon, chicken, tomato, lettuce, egg and sweet dijon,
side of french fries

BOEUF BOURGUIGNON

braised beef with red wine, root vegetables,
bacon, mushrooms and mashed potatoes

VEGAN option available with mushroom ragù

4.990 kr.

STEAK

LAMB CHOPS 5.400 kr.
french fries, bernaise and green salad

BEEF RIBEYE 250 GR 4.900 kr.
french fries, bernaise and green salad

VEAL ROSSINI 6.300 kr.
wild mushroom sauce, foie gras, truffle oil and mashed potatoes

DUCK BREAST 5.900 kr.
with orange, baby potatoes, cellery-root purée,
glaze and fresh salad

FISH OF THE DAY / DISH OF THE DAY

2.290 kr. | Mon – Fri 11:30-14:00

SNAPS THREE COURSE MENU

chef's special

7.900 kr. per person
Only served for the whole table

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE
1.900 kr.

TARTE AU CITRON
1.900 kr.

FRUITS & BERRIES MOSAIC
mixed fruits and berries with
today's sorbet
1.500 kr.

FRENCH CHOCOLATE CAKE
with vanilla ice cream
1.900 kr.

CHAMPAGNE & WINE LIST

Ask your waiter

SPECIALS BOARD

Ask your waiter

BRUNCH EVERY WEEKEND

from 11:30-16:00