

Veitingastaðir

FIMMTUDAGUR 27. SEPTEMBER 2018

Kynningar: Reykjavík Meat, Skelfiskmarkaðurinn, Kolabrautin, Center Hotels, Ostabúðin, Essensia



Nýr veitingastaður í miðbæ Reykjavíkur

Reykjavík Meat er nýr veitingastaður við Frakkastíg 8B sem vakið hefur athygli fyrir framúrskarandi mat. Á matseölinum eru nautasteikur, vegan, grænmetis- og fiskréttir. Almar Yngvi Garðarsson veitingastjóri segir að allir ættu að finna eitthvað við sitt hæfi. ➔2

Framhald af forsiðu →

Reykjavík Meat er fyrst og fremst steikhús með mikið úrval af góðum vínunum. Við leggjum áherslu á fjölbreyttan matseðil, fallegt umhverfi, notalega stemningu og hagstætt verð. Viðir Erlingsson er yfirmatreiðslumaður og matseðillinn er undir áhrifum norræna eldhússins,“ segir Almar Yngvi Garðarsson, veitingastjóri og einn af eigendum staðarins.

Á matseðli Reykjavík Meat eru nautasteikur úr fyrsta flokks hráefni sem bókstaflega bráðna í munni. „Hægt er að velja um margs konar steikur sem samanstanda af því besta úr ýmsum áttum, bæði frá innlendum og erlendum aðilum. Við erum mjög stolt af því að geta boðið upp á hinar vinsælu sashi steikur frá danska kjötframleiðandanum Jn Meat. Hann hefur unnið til verðlauna fyrir framleiðslu sína, nú síðast sem besti kjötframleiðandinn í World Steak Challenge 2018. Við erum einnig í samstarfi við Kjötkompaníó sem útvegar okkur frábærar steikur á hverjum degi. Allt nautakjötíð á matseðlinum er því sérvalið,“ upplýsir Almar.

Metnaðarfullur matseðill

„Reykjavík Meat er veganvænn staður, þótt steikur séu vissulega í aðalhlutverki. Við leggjum mikinn metnað í fiskrétti, grænmetis- og vegan rétti. Svo skemmtilega vill til að vinsælasti forrétturnin hjá okkur er vegan réttur, en það er kolaelduð rauðrófa með heslihnnetum, fáfnisgrasi, perum og dilli en fast á eftir kemur túnfiskur,“ segir Almar.

Reykjavík Meat er sérlega fjölskylduvænn staður og boðið er upp á sérstakan matseðil fyrir börn. „Á sunnudögum erum við með sannkallaða steikarveislu. Þá er hægt að panta nautasteik og fá margs konar meðlæti svo öll fjölskyldan getur sameinast í góðum kvöldverði,“ segir Almar en steikarveislan hefur mælst mjög vel fyrir.

Reynslumikið fagfólk

Hugmyndin að Reykjavík Meat kviknaði fyrir tveimur árum og eftir það varð ekki aftur snúið. Bæði starfsfólk og eigendur Reykjavík Meat búa yfir mikilli starfsreynslu innan veitingahúsageirans og segir Almar góða þjónustu og fagmennsku í fyrirrúmi. „Auk mín eru Asta Steina Skúladóttir, Guðmundur Viðir Viðisson, Hanna Kristín Eyjólfssdóttir og Stefán Magnússon eigendur Reykjavík Meat. Við stöndum öll vaktina, bæði í eldhúsi og sal. Hanna, Guðmundur og Stefán unnu saman á Argentínu á sínum tíma og langaði til að opna steikarstað í þeim anda.



Viðir Erlingsson er yfirmatreiðslumaður Reykjavík Meat og matseðillinn er undir áhrifum norræna eldhússins.

“Á sunnudögum eru sannkallaðar steikarveislur á Reykjavík Meat svo fjölskyldan getur sameinast í góðum kvöldverði.

Þegar Stefáni bauðst þetta húsnæði var ákveðið að láta þennan draum rætast,“ segir Almar en þess má geta að veitingastaðirnir Mathús Garðabæjar og Nü Asian Fusion í Garðabæ eru einnig í eigu Stefáns en þeir staðir hafa heldur betur slegið í gegn.

Vín frá gamla og nýja heiminum

Vinseðillinn á Reykjavík Meat er sérvallinn og segir Almar að vinnubúrið sé hjarta staðarins. „Við bjóðum upp á vín frá nýja og gamla heiminum og stillum verðinu mjög í hóf þannig að fólk geti gert vel við sig. Við erum með sársamning við vinfarmleiðandann Hess í Kaliforníu sem flytur inn vinið sérstaklega fyrir okkur. Stefán heimsótti mörg vínhéruð til að finna rétta vinið og Hess varð fyrir valinu.“



Aðeins eru tvær vikur frá því að Reykjavík Meat var opnaður og strax frá fyrsta degi hefur aðsóknin verið gríðarleg góð en staðurinn tekur 96 manns í sæti.

„Við erum afar þakklát fyrir þessar góðu móttökur, sem fóru í raun fram úr okkar björtustu vonum. Fólk hefur tekið okkur

ótrúlega vel. Margir hafa komið til okkar oftar en einu sinni á þessum stutta tíma sem hefur verið opið. Við gætum ekki verið ánægðari með móttökur,“ segir Almar.

Reykjavík Meat býður 20% kynningarflátt af öllum réttum á hádegismatseðlinum til miðvikudagsins 3. október.

Eldhúsið er opið í hádeginu frá kl. 11.30-14.00 virka daga, frá 17.30-22.00 á kvöldin virka daga og frá 17.30-23.00 um helgar.

Nánari upplýsingar fast á www.rvk.meat.is og Facebook.com/rvkmeat.

Hjá Reykjavík Meat er mikið lagt upp úr fallegu umhverfi og notalegru stemmingu. Staðurinn er mjög fjölskylduvænn.



Kolaelduð rauðrófa með heslihnnetum, fáfnisgrasi, perum og dilli er veganréttur og vinsælasti forrétturnin.



Nautalund deluxe með seljurót, sveppum, svörtum hvítlaug og soðgljáa er meðal þess sem er á matseðlinum.



Hjá Reykjavík Meat er allt hráefnið fyrsta flokks. Grisarífin á hádegisverðar- seðlinum hafa slegið í gegn, enda bragðmikil og bráðna bókstaflega í munni.

Beitukóngur er herramannsmatur

Skelfiskmarkaðurinn er þriðji staðurinn sem Hrefna Sætran opnar á ellefu árum en hinir tveir, Fiskmarkaðurinn og Grillmarkaðurinn, hafa fyrir löngu unnið sér fastan sess í veitingastaðflóru landsins enda þekktir fyrir gæði og frumleika í matargerð. Skelfiskmarkaðurinn er til húsa á Klapparstig við Laugaveg og býður upp á léttari mat, kaffi og brunch og svo auðvitað skelfisk.

Við byrjuðum með Fiskmarkaðinn í lok ágúst 2007, sama dag og við opnuðum Skelfiskmarkaðinn ellefu árum síðar," segir Hrefna Sætran aðspurð um þróun veitingastaða sinna. Þegar hann hafði gengið vel í fjögur ár opnuðum við Grillmarkaðinn fyrir sjö árum og ákváðum að tengja þá saman með því að halda í markaðs-endinguna þó áherslurnar væru að ýmsu leyti ólíkar því það væri ákveðinn gæðastimpill fyrir gesti að vita hvað stendur á bakvið nafnið. Og nú opnum við þriðja veitingastaðinn, Skelfiskmarkaðinn."

Ræktum eigin ostrur

Hún segir að Skelfiskmarkaðurinn verði að mörgu leyti léttasti veitingastaðurinn af þessum þremur. „Fiskmarkaðurinn er finn staður sem er bara opinn á kvöldin, Grillmarkaðurinn er svona mitt á milli, með hádegisverðartilboð og þess háttar og svo er Skelfiskmarkaðurinn svona „brasserie“ staður þar sem verður hægt að koma í notalegan kaffibolla, þægilegan hádegisverð en líka kvöldverð og kokteila.“ Og náttúrliga skelfisk. „Á brasserie-stöðum erlendis er alltaf boðið upp á ostrur," segir Hrefna aðspurð um nafnið. „Við ákváðum fyrir fjórum árum að byrja á hráefninu, ekki byrja á því hvar staðurinn átti að vera heldur hvað við ætluðum að hafa á boðstólum og niðurstaðan varð sú að við fórum út í ostrurækt með fyrir-tæki á Húsavík sem heitir Vikurskel. Þeir rækta ostrurnar og við erum í því með þeim og það varð svona kveikjan að þessu öllu.“ Hún segir að sér finnist skelfiskur vannýttur hérlendis. „Við eigum auðvitað okkar rækjusamlök og svo er humarinn borðaður og bláskel má finna á stöku stað en allur hinn skelfiskurinn er lítið nýttur, svona eins og beitukóngur til dæmis sem er herramannsmatur. En það er auðvitað ekki bara skelfiskur á matseðlinum, við erum með steikur og grænmetisrétti og fisk, þarna verður skelfiskurinn bara á boðstólum líka."

Gæðavin í glasavis

Skelfiskmarkaðurinn er til húsa við Klapparstig. „Hádegisseðillinn er frá hálf tólf til fimm og hægt að koma í fisk dagsins allan þann tíma. Eldhúsið lokar ekki fyrr en klukkan hálfellefu á kvöldin virka daga og ellefu á föstudögum og laugardögum og staðurinn sjálfur verður opinn til allavega eitt eftir miðnætti," segir Hrefna. „Við erum

með „happy hour“ frá þrjú til sex og aftur frá ellefu til eitt á kvöldin og svo verður plötusnúður að störfum á föstudags- og laugardagskvöldum. Í kjallaranum er svo lítil veislusalur þar sem er rúm fyrir átján til fjórtíu gesti með fullbúna eldhúsi og þar sem er full-kominn fyrir hópa."

Hún nefnir að einnig verði hægt að koma í háte sem nýtur vaxandi vinsældu um allan heim, og svo dögurð eða brunch. „High tea er á boðstólum frá hálfþrjú til fimm alla daga og þar færðu blöndu af alls konar, gúrkusamlök, sætmeti og makkaronur og hægt að velja um kaffi eða te og svo verður líka hægt að fá vin eða kampavin með. Brunch verður svo í boði um helgar."

Þá er einnig í boði fjölbreytt úrval húsvína. „Við flytjum sjálf inn gæðavin frá Ítalíu og á Skelfiskmarkaðnum erum við með mikió úrval af glasavini. Þú þarft ekki endilega að kaupa flösku heldur getur keypt fint vín í glasi og valið úr fleiri tegundum."

Fyrir og eftir tónleika

Og fleiri nýjungar eru í farvatninu. „Við verðum með tónleikamatseðil þar sem fólk getur komið til okkar í forrétt og aðalrétt, farið svo á tónleika í Hörpu eða í leikhúsið og komið svo aftur til okkar í desert og dottið þá kannski inn í happy hour," segir Hrefna og bætir við: „Stundum langar fólk ekki að borða alveg þriggja rétta máltíð fyrir tónleika eða leikhús og þá er kjörið að eiga það inni að koma aftur, ræða um tónleikana eða leikritið og fá sér eftirrétt og drykk eða kaffi."

Aðspurð hvort næsti staður sé kominn á teikniborði svarar hún neitandi. „Grillmarkaðurinn er sjö ára og það var ekki fyrr en hann var orðinn þriggja ára sem við fórum að pæla hvort við ætjum að gera eitthvað meira. Skelfiskmarkaðurinn hefur verið í þróun í fjögur ár og miklar pælingar í matseðlum, hráefni, staðsetningu og svo framvegis þannig að þetta er ekki hugmynd sem kviknaði fyrir stuttu síðan. Það er mikil vinna að baki og nú tekur við að festa þennan stað í sessi. Við myndum aldrei byrja að pæla í nýjum stað fyrr en þessi væri orðinn stöðugur."

Skelfiskmarkaðurinn er til húsa á Klapparstig 28-30 og er opinn frá 11.30 til 01 alla daga. Nánar á skelfiskmarkaðurinn.is.



Hrefna Sætran og Axel B. Clausen eru eigendur og yfirmatreiðslumenn á Skelfiskmarkaðinum. MYND/BJÖRN ÁRNASON



Ostrur eru ómissandi á brasserie og ostrurnar á Skelfiskmarkaðinum eru sérstaklega ræktaðar hjá Vikurskel á Húsavík.



Skelfiskmarkaðurinn er opinn frá hálf tólf alla daga og hægt er að panta rétti af hádegisverðar-seðli til klukkan fimm eins og til að mynda fisk dagsins.



Gleðistundirnar eru tvær á sólarhring á Skelfiskmarkaðinum, milli þrjú og sex og svo kringum miðnætti.



Dögurðurinn á Skelfiskmarkaðinum er einstaklega gírmilegur og í boði bæði laugardaga og sunnudaga.

Ítölsk upplifun í hjarta borgarinnar

Hákon Már Örvarsson opnaði veitingahúsið Essensia fyrir tveimur árum þar sem boðið er upp á ítalskan mat úr gæðahræfni. Pastað er gert frá grunni og pitsurnar bakaðar í sérstökum eldofni. Glæsilegt veitingahús í miðbænum.

Áherslurnar á Essensia eru ítalskar og hugmyndin að staðnum sótt til Ítalíu. Það voru þarlendir arkitektar sem hönnuðu staðinn sem er bjartur og fállegur. Opíð eldhús setur svip á umhverfið og stórir gluggar gefa gestum tækifæri til að horfa út á Arnarhól og að Hörpu. Essensia er staðsett á Hverfisgötu 4-6.

„Við bjóðum ítalska smárétti, frískt heimalagað pasta, eld-bakaðar pitsur sem eru bakaðar við 350°C hita, kálfasnitsel og fisk dagsins svo eitthvað sé nefnt. Matseðillinn er fjölbreyttur og við allra hæfi,“ segir Hákon Már sem dvaldi á Ítalíu og kynnti sér Miðjarðarhafsæði áður en hann opnaði staðinn. „Staðurinn er hannaður og gerður af Ítlum og gestir finna það þegar þeir koma inn. Eg er búinn að vera lengi starfandi sem matreiðslumaður og ég fann að smekkur minn var orðinn einfaldari en áður í matargerðinni og þess vegna leitaði ég til Ítalíu. Eg vil vinna með ósvikið gæðahræfni. Við flytjum inn skinku og osta frá Ítalíu. Hveitið í pitsuna og sósan eru sömuleiðis beint frá Ítalíu. Síðan notum við að sjálf-sögðu okkar góða íslenska hræfni og búum til frábæra rétti sem gestum okkar hefur líkað mjög vel og þeir koma aftur og aftur,“ segir Hákon.

Hann segir að öll matreiðsla sé einföld en virkilega góð. „Við viljum eingöngu selja gæði og heildar-leika,“ greinir hann frá. „Um þessar mundir er staðurinn tveggja ára og hefur gengið framur öllum vonum. Í tilefni af því bjóðum við upp á hádegisstilboð. Við bjóðum fiskrétt dagsins, pastarétt eða pitsu á 1.990 krónur. Fólk getur valið um þetta þrennt í hádeginu á þessu verði. Síðan höfum við nýlega tekið upp brunch í hádeginu um helgar,“ segir Hákon en gestir staðarins eru flestir Íslendingar. „Við miðum okkur við þarfir Íslendinga enda

erum við vinsæll kostur fyrir þá sem eru að fara í leikhús eða tón-leika. Það er stutt að ganga í Þjóð-leikhúsið, Gamla bíó eða Hörpuna. Við getum líka tekið á móti fólki eftir sýningar þar sem eldhúsið er opið til 23 um helgar.“

Hákon vildi hafa opinn stað þar sem gestir geta fylgst með kokkunum að störfum. „Upplifun gestanna er hluti af stemmingunni,“ segir hann. „Humarpitsan okkar hefur til dæmis slegið í gegn og er einn vinsælasti rétturinn. Annar vinsæll réttur er ravioli með spinat- og ricotta-fyllingu. Kálfasnitselið okkar, milanese að okkar hætti, hefur dregið fólk á staðinn aftur og aftur. Síðan erum við með tiramisú sem allir ættu að smakka en það er einstaklega gott. Við leggjum sömuleiðis áherslu á gæðafiskrétti. Þessa dagana bjóðum við meðal annars upp á heilsteiktan kola.“

Essensia er með góða heima-síðu, essensia.is, þar sem hægt er að skoða matseðil og panta borð. „Það er þægileg leið að panta á netinu en auðvitað er líka alltaf hægt að hringja í okkur í síma 517-0030,“ segir Hákon og segir að mikið sé lagt upp úr þægilegri og góðri þjónustu. „Fólk getur komið til okkar við alls konar tækifæri og við reynum að gera upplifunina skemmtilega. Við erum með flottan vinsæðil, mikið úrval af ítölskum vínunum og töluvert af eldri árgangsvínunum ef fólk vill prófa eitthvað alveg sérstakt. Við bjóðum líka upp á limoncello spritz sem hefur verið mjög vinsæll drykkur í sumar.“

Essensia verður með jólaeðil sem byrjar í lok nóvember.

Essensia er opinn sex daga vikunnar í hádegis og á kvöldin en lokað er á mánudögum eins og tíðkast víða erlendis. Hægt er að skoða matseðil á essensia.is og kynna sér nýjungar á Facebook-síðu staðarins.



Gestir eru í opnu rými og geta fylgst með kokkunum og þjónu að störfum. MYND/EYÞÓR



Hákon Már Örvarsson fagnar tveggja ára afmæli Essensia um þessar mundir og er ánægður með móttökur. MYND/EYÞÓR



Essensia var hannaður af ítölskum arkitektum og hönnuðum. Umhverfið er glæsilega innréttað. MYND/EYÞÓR



Heimagerð ravioli með spinat- og ricottafyllingu er réttur sem er í uppáhaldi hjá mörgum.



Humarpitsan er með vinsælustu réttunum á Essensia.



Kálfskjöt milanese að hætti hússins sem heillar alla.

Ómótstæðilegar upplifanir

CenterHotels geyma þrjá dýrindis veitingastaði á þremur heillandi hótélum í miðborg Reykjavíkur. Þar er að finna ljúffenga matargerð í einstöku umhverfi.

Ísafold Restaurant

„Ísafold er litla perlan okkar,“ segir Guðrún Elva Hjörleifsdóttir, forstöðumaður veitingasviðs CenterHotels, um veitingastaðinn Ísafold sem er á CenterHotel Þingholti við Þinghóltsstræti 5.

„Á Ísafold leggjum við mikla áherslu á ferskleika í matargerð og allt hráefni er valið af alúð. Íslenskt gæðahráefni er því aðalmerki okkar, sem kemur bersýnilega fram í ljúffengum réttum sem eru í boði bæði á kvöldin, á daginn og í hádeginu. Daglega bjóðum við upp á sértilboð á súpu dagsins með brauði á aðeins 950 krónur, sem hægt er að njóta á veitingastaðnum eða taka með,“ upplýsir Elva.

Veitingastaðurinn er á besta stað í bænum og býður upp á einstaklega notalega kvöldstund í miðborginni.

„Það er fullkomið að tylla sér í sófana á Ísafold í notalegu andrúmslofti og fá sér drykk og smakk af nýja lounge-seðlinum okkar,“ segir Elva. „Einnig er hægt að taka deklíð enn lengra og njóta þess að fara í spa fyrir eða eftir kvöldverð en Ísafold spa er staðsett rétt við veitingastaðinn. Núna eru í boði spennandi dekurpakkar sem fela í sér aðgang að Ísafold spa ásamt þrjúttuðum matseðli að hætti kokksins á aðeins 5.990 kr.“

Maturinn á Ísafold Restaurant er ekki það eina sem staðurinn er þekktur fyrir heldur fæst þar einstakt úrval vína.

„Einn af færustu vínþjónum landsins, Stefán Guðjónsson, hefur verið með námskeið í þörum á víni og mat og vill svo skemmtilega til að næsta námskeið verður haldið 4. október næstkomandi. Mikil eftirspurn hefur verið eftir námskeiðunum hans Stefáns og því um að gera að tryggja sér sæti við borðið við fyrsta tækifæri,“ segir Elva.

Á Ísafold er einnig fráber aðstaða fyrir litla hópa sem vilja vera með fundi eða einkasamkvæmi á veitingastaðnum og er aðstaðan tilvalin fyrir allt að sextán manns.

SKÝ Restaurant & Bar

Veitingastaðurinn SKÝ Restaurant & Bar er staðsettur á efstu hæð á CenterHotel Arnarhvoli við Ingólfsstræti 1.

„Frá SKÝ er stórbrotið útsýni yfir til Esju, Akrafjalls, Skarðsheiðar og Faxaflóa. Það er einstök upplifun að gæða sér á gómsætum réttum undir litríku sólsetri og dansandi norðurljósum,“ segir Elva um upplifun þess að njóta gæðastundar á SKÝ. Fjölbreytt úrval af réttum er í boði á la carte seðli SKÝ sem gerir það að verkum að allir ættu að geta fundið eitthvað við sitt hæfi. Að auki er í boði mjög gott úrval af kokteilum.

„Stoltust erum við af fjallastél-



Guðrún Elva Hjörleifsdóttir er forstöðumaður veitingasviðs CenterHotels. Hér er hún tilbúin að taka á móti gestum á Jørgensen Kitchen & Bar á CenterHotel Miðgarði. MYND: EYFÖR



Á SKÝ er hægt að njóta dásamlegra veitinga og panta af sérstökum sýningarmatseðli sem hentar vel þeim sem eru á leið í leikhús.



Á Jørgensen er hægt að taka á móti smáum og stórum hópum en einfalt að skipta rýminu til að hóparnir geti verið út af fyrir sig.



Útsýnið á 8. hæð SKÝ er óviðjafnanlegt yfir hafid, fjöllin og höfuðborgina.



Jørgensen er vinsæll í hádeginu en líka á kvöldin, og í desember verður þar freistandi jólamatseðill fyrir hópa.



Á Ísafold er mikið lagt upp úr fallettri hönnun og notalegri upplifun.

Það er ekki hægt að lýsa því nógu vel í orðum hversu stórkostlegt það er að láta fara vel um sig á SKÝ á kvöldin, njóta þar afbragðs veitinga og horfa á ljósadýróina í Hörpu.

unum okkar sem eru sérvaldir kokteilar, nefndir eftir fjallstoppunum sem sjást frá veitingastaðnum. Í hverjum mánuði bjóðum við upp á eitt fjallastél á sértilboði, á aðeins 1.700 krónur,“ útskýrir Elva, en í september hefur Geirmundartindur verið á tilboði.

„Auk fjallasýnarinna er einstaklega skemmtilegt útsýni yfir til Hörpu og því einstakt að njóta þess að horfa á ljósadýró Hörpu yfir vetrartímann,“ segir Elva.

„Við bjóðum upp á sérstakan sýningarseðil sem er tilvalinn fyrir gesti sem eru til dæmis að fara á tónleika í Hörpu eða á leiksfýringu í Þjóðleikhúsinu. Sýningar-seðillinn inniheldur tvo gómsæta rétti frá aðeins 4.600 krónum,“ upplýsir Elva og bætir við: „Í desember verður einnig boðið upp á freistandi jólaeðil fyrir hópa en það hefur verið mjög vinsælt að heimsækja SKÝ fyrir jólin og njóta þess að snæða jólamat umvafin jólaljósadýróinni í Hörpu og miðborginni.“

Jørgensen Kitchen & Bar

Jørgensen er einstaklega notalegur veitingastaður á CenterHotel Miðgarði við Laugaveg 120.

„Jørgensen er léttur og litríkur veitingastaður sem býður upp á mjög gott úrval af réttum í

hádeginu og á kvöldin. Réttirnir sem ýmist eru fiskur, pasta eða kjöt ásamt grænmetisréttum eru samsettir úr gæðahráefni með ferskleika í fyrirrími,“ upplýsir Elva.

Veitingastaðurinn er rúmgóður og getur tekið á móti smærri og stærri hópum, allt að 145 manns í einu. „Hægt er að skipta rýminu niður og því einfalt að vera út af fyrir sig þótt staðurinn sé þéttsetinn.“

Hópmatseðillinn á Jørgensen hefur verið mjög vinsæll allt frá því að veitingastaðurinn var opnaður og nú í desember ætlum við að gera enn betur og bjóða upp á dýrindis jólaeðil fyrir hópa. Það er nýjung sem við ætlum að bæta við sökum mikillar eftirspurnar,“ segir Elva.

Í hádeginu er spennandi hádegisseðill á Jørgensen og súpa dagsins fylgir með öllum réttum. Hádegisseðillinn er í boði til klukkan 17 á daginn en eftir það tekur við fjölbreyttur á la carte seðill á góðu verði.

„Fimmtudagskvöld hafa verið sérstaklega lífleg á Jørgensen í sumar og verða sömuleiðis í vetur þar sem við munum bjóða upp á lifandi tónlist; djass, söng eða DJ undir heitinu Tónlist í garðinum. Á meðan á viðburðunum stendur fjóðum við 20 prósent afslátt af barseðlinum og Happy Hour á drykkjum. Einnig höfum við boðið reglulega upp á vinkynningu sem vinnjóninn margfróði Sævar Már Sveinsson hefur séð um. Næsta vinsmökkun hjá Sævari verður 11. október og því um að gera að panta sér sæti því vinsmökkunin hefur verið mjög vinsæl síðustu mánuði,“ segir Elva.

Nánari upplýsingar á centerhotels.is/veitingastadir.



JÓLASEÐILL EÐA HLAÐBORD FYRIRTÆKI OG HÓPAR.

Jólaseðillinn (hægt er að fá vegan útgáfu)

Forréttir:

Marineruð síld í IPA bjór og bláberjum á rúgbrauði
Grafinn lax í Fagnaðarerindinu (jólaljór) og sinnepssósa
Bjórgrafið lamb með epli, basil og hindberjadressingu
Rækjukokteill með mangó og sítrussósu

Aðalréttur:

Confit de Canard
(andalæri) með beikon-kartöflumús, döðlumauki,
vorlauk, ostrusveppum og appelsínu-soðsósu

Eftirréttir:

Bjór-ís (stout) með piparköku mulning,
bökuðu hvítu súkkulaði og kirsuberjasósu

– 7.990 kr.

(hægt að fá drykkjarpörun á 4.990 kr. aukalega)

**Pantanir í síma 456 4040 eða
booking@bryggjanbrugghus.is**

Jólahlaðborð (50 manns eða fleiri)

Forréttir

Bláberja & IPA marineruð síld með rúgbrauði
Sinnepssíld með rúgbrauði
Lax, grafinn í Fagnaðarerindinu með sinnepssósu
Reyktur lax með piparrótarsósu
Reyktar rækjur í skel og chilitartarsósa
Bjórgrafið lamb með hindberja- og basildressingu
Vegan jóla taco með döðlumauki & stökkri gulrót
Vegan paté á rúgbrauði með bjórsýrðri gúrku & sætum
lauk (inniheldur hnetur)
Jólasalat með eplum, hnetum & hindberjadressingu

Aðalréttir

Andalæri – confit de canard
Purusteik af bjógrís
Hnetusteik

Meðlæti

Sykurbrúnaðar kartöflur
Rósakál
Gljáðar gulrætur
Appelsínugljái

Eftirréttir

Bjórís með kirsuberjasósu og piparkökumulning
Súkkulaðikaka Bryggjunnar og fersk ber
Kókostoppar

– 9.990 kr.

Einstakur staður með gamlar rætur

Veitingastaður Ostabúðarinnar er opinn í hádeginu og fram á kvöld. Þar fæst einstakur gæðamatúr sem er að mestu gerður úr íslensku hráefni sem er unnið á staðnum og eðalvín á sanngjörnu verði.

við með einstaklega bragðgóða osta, bæði íslenska og erlenda, ásamt gröfnu og reyktu kjöti og fleira tilheyrandi," segir Jóhann. „Það er dálítil stemning yfir því að koma til okkar í svona bakka, þeir eru mjög flottir og svoltið öðruvísi.

Hér er alveg frábært úrval af eðalvínnum á sanngjörnu verði," segir Jóhann. „Nýlega fórum við af stað með breyttan vínseðil með talsvert fjölbreyttara úrvali og sanngjarnara verði en áður því mín skoðun er sú að verðlag á vini á veitingastöðum hafi verið of hátt hér á landi árum saman.“

Notaleg og þægileg upplifun

„Veitingastaður Ostabúðarinnar er litill og persónulegur staður. Salurinn er tvískiptur, efri og neðri salur, og við höfum ekki nema 50 sæti í allt," segir Jóhann. „Fyrir vikið fær fólk notalega upplifun af því að koma til okkar og persónulega og góða þjónustu.“

Hægt er að fræðast nánar um Ostabúðina á Facebook, Instagram og www.ostabudin.is.



Jóhann Jónsson og félagar í Ostabúðinni bjóða upp á einstakan gæðamat í hjarta borgarinnar. MYNDIR: SIGTRYGGUR ARI

Ostabúðin er rötgróin sælkeraverslun á Skólavörðustígnum sem býður upp á eitt breiðasta úrval íslenskra og erlendra osta sem völ er á landinu.

Veisluþjónustan þeirra er einnig vinsæl fyrir hin ymsu tilefni og nýverið opnaði Ostabúðin fallegan veislusal á Grandanum sem tekur allt að 100 manns í sæti.

Ostabúðin rekur einnig notalegan veitingastað sem er opinn í hádeginu og fram á kvöld.

Staðurinn býður upp á einstakan og fjölbreyttan gæðamat sem er að mestu unninn úr íslensku hráefni, fagmannlega þjónustu og eðalvín á sanngjörnu verði.

„Eg stofnaði Ostabúðina árið 2000 en á la carte veitingastaðurinn sem er opinn á kvöldin fór af stað 2015," segir Jóhann Jónsson, eigandi Ostabúðarinnar. „Frá 2003 höfum við verið með hádegisstað í kjallaranum í Ostabúðinni samhliða búðinni sjálfri. Árið 2015 sáum við svo tækifæri til að taka pláss við hliðina á Ostabúðinni og opna á milli kjallarans og nýja plássins og opna kvöldverðarstað líka.“

Frábær matúr og skynsamleg verð

„Við bjóðum upp á evrópska matargerð með frönskum áherslum. Við höfum rausnarlegar skammtastærðir og stillum verði í hóf eftir besta megni," segir Jóhann. „Við vinnum mikið frá grunni úr íslensku hráefni; gröfnum, reyktum og þess háttar sjálf.“

Í hádeginu bjóðum við upp á fisk dagsins, súpur, bruschetttur og salót. Á kvöldin bjóðum við svo upp á flottan matseðil sem samanstendur af ljúffengum forréttum, aðalréttum og eftirréttum og að sjálfsgögu erum við með vegan rétt líka," segir Jóhann.

Við bjóðum líka upp á nokkrar tegundir af ostabökkum bæði á veitingastaðnum og í veisluþjónustunni okkar. Þar erum



Það er hægt að fá kjöt, vegan rétt og nokkrar tegundir af fiski á veitingastað Ostabúðarinnar.



Á veitingastað Ostabúðarinnar er unnið mikið frá grunni úr íslensku hráefni.



Á veitingastað Ostabúðarinnar er flott úrval af frábærum mat.



Á ostabökkunum eru einstaklega bragðgóðir ostar og grafið og reykt kjöt.



Veitingastaður Ostabúðarinnar býður upp á evrópska matargerð með frönskum áherslum.



Það er hægt að fá alls kyns forrétti, aðalrétti og eftirrétti.



Á jólahlaðborði Kolabrautarinnar er að finna klassíska rétti í bland við nýjungar. Boðið er upp á fjölbreytt úrval af góðu meðlæti með bæði heitum og köldum réttum.

Klassískur matur í einstöku útsýni

Jólahlaðborð Kolabrautarinnar í Hörpu hefur notið mikilla vinsælda undanfarin ár. Boðið er upp á klassískar og nýjar veitingar, einstakt útsýni og notalegt andrúmsloft í hjarta Reykjavíkur.

Jólahlaðborð Kolabrautarinnar í Hörpu er rómað fyrir mjög góðan mat, einstakt útsýni og afar notalegt andrúmsloft. Það er lítil þörf að breyta því sem gengur vel ofan í gesti og því verður jólahlaðborðið í ár með svipuðu sniði og undanfarin ár, segir Bjarni Gunnarsson, yfirmatreiðslumeistari Hörpu. „Eins og fyrri ár verður jólahlaðborðið með klassísku sniði í bland við ýmsar spennandi nýjungar. Áhersla er lögð á fersk salöt, villta gæs og stökka purusteik með klassísku meðlæti í bland við gott úrval rétta og hlaðið eftirréttaborð með fullt af gómsætum réttum.“

Meðal ferskra salata nefnir Bjarni rauðrófusalat með fennel, strengjabaunasalat, grillað jóla-salat og waldorf-salat. „Meðal kaldra og heitra aðalréttu má nefna íslenska hangikjötið, gljáða skinku, hægeldaða nautarifjasteik og ristaðan kalkún. Meðlætið er fjölbreytt og afar gómsætt en þar má m.a. finna sveppakruðeri, kartöflu- og geitaoستssalat, epla- og nýpukartöflumús og hunangsgljáðar regnbogagulrætur.“

Spennandi nýjungar

Þrátt fyrir að flestir kjósi klassíska rétti er nauðsynlegt að bjóða upp á nýja og spennandi rétti að sögn Bjarna. „Meðal nýrra rétta sem við bjóðum upp á þessi jóln er íslensk gæs „la mamma“ með villiberjasultu og gráðostasósu og „eggog crème brûlée“ sem er dásamlegt, ásamt ítölskum Panettone brauðbúðingi.

Undir ljúffengum veitingum verða leikin klassísk jálalög segir Bjarni. „Það mun sannarlega ríkja kósi stemning hér. Við þurfum engin sérstök skemmtiatriði hér því dásamlegt útsýni og góður félagskapur eru yfirleitt besta skemmtiatriðið.“



Gamla góða síldin stendur alltaf fyrir sínu og er sivalsæl.

Frábært útsýni

Auk Bjarna stendur fríður hópur matreiðslumeistara Hörpu og annars fagfólks á bak við jólahlaðborð Kolabrautarinnar. „Þar eru fremst í flokki Árni Hjartarson, Kristinn Gissurarson, Þóra Rebekka Karlsdóttir og Freyr Karel Branolte sem eru undir handleiðslu Bjarna Gunnarssonar. Félagarnir Guðni Hrafn og Laufar sjá um að stýra stemmingunni í salnum.“

Kolabrautin er af mörgum talin einn fallegasti veitingasalur í Reykjavík. „Útsýnið yfir smábátahöfnina og jólaljósin skapa mikla stemningu á svæðinu og svo finnst mörgum spennandi að fylgjast með allri þessari uppbyggingu. Gestir okkar eiga eftir að njóta veru sinnar hér á adventunni.“

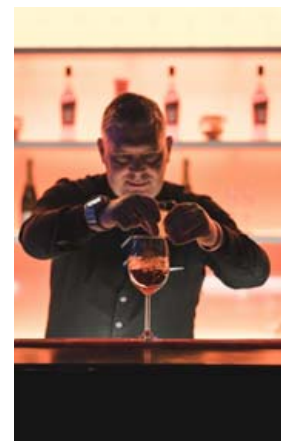
Nánari upplýsingar má finna á www.kolabrautin.is.



Umhverfi Kolabrautarinnar er einstaklega glæsilegt og vel fer um gesti.



Hangikjöt og laufbrauð er ómissandi á jólahlaðborð landsmanna.



Eftir ljúffenga máltíð er notalegt að fá sér góðan drykk á barnum.