

LEGENDARY



Um leið og þú gengur inn á Hard Rock Cafe finnur þú fyrir mikilfengleikanum í loftinu. Það eru goðsagnir upp á veggjum, í hátalarakerfinu, bak við barinn og við grillið.

Síðan 1971 hafa einkennismerki okkar verið matur sem er frakkur, svalir drykkir og hávær tónlist. Allt þetta laðar að ákveðnar týpur af fólki. Fólk sem er ekki feimið við að hafa gaman og rokka. Því það er ekkert goðsagnakenndara en andi rokksins.

f /HARDROCKREYKJAVIK



/HARDROCK



/HRCREYKJAVIK

SIGNATURE COCKTAILS

FYRIR 1.400 KR AUKALEGA FÆRÐU DRYKKINN
BORINN FRAM Í ÞÍNU EIGIN SAFNANLEGU GLASI

HURRICANE

Okkar vinsælasti drykkur og klassik frá 1940s New Orleans!
Blanda af appelsínu, mangó, ananas og grenadín í
Bacardi Carta Blanca, toppað með dökku rommi og
Amaretto Disaronno.† 2.950 kr



BAHAMA MAMA

Bacardi Carta Blanca, Malibu Coconut rum, Crème de Banana blandað við Grenadine, ananas- og appelsínusafa. 2.950 kr.

PASSION FRUIT MAI TAI

Sígild Tiki uppskrift sem var fyrst sett saman í Kaliforníu 1940!

Bacardi Spiced romm, Angustura bitter, ástaraldin og okkar sérstaka Tiki blanda.† 2.950 kr.

RHYTHM & ROSÉ MULE

Smirnoff vodka og Rosé, með fresku bragði af ástaraldinn, grænu tei, lime og að lokum engifer bjór, borið fram í hefbundnu mule glasi. 2.950 kr.

CLASSIC CARIBBEAN MOJITO

Uppáhald margra, með auka slettun af jazz!

Bacardi Carta Blanca, fersk mint, límónusafi og sóðavatn. Toppað með Bacardi Añejo Cuatro og dassi af flórsykri. 2.950 kr.

KLASSÍKS HANASTÉL

PALOMA

Ferskt hefðundið hanastél frá Mexíkó.

Sierra tequila með greipsafa, Monin agavesíróp, lime og skvett með sóðavatni. 3.090 kr.

DIRTY MARTINI

Smirnoff vodki, safi úr ólífum, Dry Vermuth, hrisstur og skreyttur með grænum ólífum. 3.090 kr

COSMOPOLITAN

Smirnoff Vodki, Cointreau, lime og trönuberjasafi, hrisstur og borinn fram kældur. 3.090 kr.

WHISKEY SOUR

Uppáhald meðal sjómanna frá 19. öld.

Four Roses Bourbon, sítrónu safi og eggjahvítur, hristtur þar til það myndast froða og kældur.* 3.090 kr.

Uppfærðu í Bullet Rye Bourbon fyrir 900 kr.

JAM SESSIONS

FYRIR 1.400 KR AUKALEGA FÆRÐU DRYKKINN
BORINN FRAM Í ÞÍNU EIGIN SAFNANLEGU GLASI

LONG ISLAND ICED TEA

SMIRNOFF vodki, Gordon's gin, Bacardi Carta Blanca, Cointreau appelsínulíkjör með súrsætu blandi og skvettu af Pepsi. 2.950 kr.

PURPLE HAZE

Smirnoff vodki, Gordon's gin, BACARDI Carta Blanca og Chambord Black Raspberry líkjör með súrsætu blandi og toppað með 7-UP. 2.950 kr.

ELECTRIC BLUES

Smirnoff vodki, BACARDI Carta Blanca, Gordon's gin, Blue Curacao, ananas safi og súrsætt blanda toppað með Red Bull®. 2.950 kr.

SOUTHERN ROCK

Jack Daniel's Tennessee viskí, Southern Comfort, Chambord Black Raspberry líkjör og SMIRNOFF vodki með súrsætu blandi og toppað með 7-UP. 2.950 kr.



PALOMA

JARÐABERJA MOJITO

Ferskur mojito með Bacardi Carta Blanca, jarðaberjum, mintu, límonu og skvettu af sóðavatni. 2.950 kr.

ESPRESSO MARTINI

Smirnoff vodki, kaffi líkjör og nýlagaður espresso hristur þar til hann freyðir og orðinn ískaldur. 3.090 kr.



ROCKIN' FRESH RITA

TROPICAL MARGARITA

ROCKIN' FRESH RITA

Sierra tequila með ferskum límónusafa og agave, með sætri og saltaðri blöndu á brún glassins. 2.950 kr.
Uppfærðu í Don Julio Blanco fyrir 1.100 kr. meira.

TROPICAL MARGARITA

Sierra tequila blandað með ferskum jarðarberjum, appelsínulíkjöri og ferskum guava-, ananas- og límónusafa. 2.950 kr.

BLACKBERRY SPARKLING SANGRIA

Blanda af rauðvíni, fersku bragði af brómberjum, trönuberjasafa og kreystu af appelsínusafa, klárað af með freyðivíni og fljótandi appelsínu sneið. 2.950 kr.

BJÓR

Á DÆLU

FYRIR 1.400 KR AUKALEGA FÆRÐU DRYKKINN BORINN FRAM Í ÞÍNU EIGIN SAFNANLEGU GLASI

Spurðu þjóninn úti úrvalið okkar af handverksbjórum.

TUBORG CLASSIC	0,4l	1.590 kr.
BOLI	0,4l	1.690 kr.
SOMERSBY APPLE CIDER	0,4l	1.790 kr.
BORG SEASONAL BEER	0,4l	1.790 kr.

Í GLERI

TUBORG	0,33l	1.590 kr.
BOLI	0,33l	1.690 kr.
STELLA ARTOIS	0,33l	1.590 kr.
CORONA	0,33l	1.590 kr.
CORONA BUCKET 5 PC		6.700 kr.

ÁVAXTAVÍN OG BLÖNDUR

Spurðu þjónin úti bragðtegundirnar sem eru í boði.

SOMERSBY CIDER	0,33l	1.690 kr.
BACARDI BREEZER	0,33l	1.790 kr.
BUCKET 5 PC		7.400 kr.

SKOT

FÁANLEG Í ÞÍNU EIGIN CLASSIC
SKOT GLASI FYRIR 1.100 KR MEIRA

B52

Kaffi Líkjör, Baileys Irish
Cream, Grand Marnier.
1.790 kr.



B52



LEMON DROP



BUBBLEGUM

GREEN TEA

Peach Schnapps, Jameson Irish Whiskey,
súrsæt blanda. 1.790 kr.

CRAN-A-KAZE

Smirnoff Vodka, Triple Sec, límóna og trönuberjsafi.
1.790 kr.

LEMON DROP

Citron Vodka, sykrud brún & sítrónubátur.
1.790 kr.

BUBBLEGUM

Baileys Irish Cream, blue curaçao, crème de banana.
1.790 kr.

ÁFENGISLAUS HANASTÉL

FYRIR 1.400 KR AUKALEGA FÆRÐU DRYKKINN
BORINN FRAM Í ÞÍNU EIGIN SAFNANLEGU GLASI

STRAWBERRY BASIL LEMONADE

Fersk jarðarber og basil kramin saman með
límónaði sem er gert frá grunni. 1.690 kr.

MANGO-BERRY COOLER

Suðræn blanda af mangó, jarðarberjum, ananassafa,
appelsínusafa og súrsætri blöndu toppað með 7-UP.
1.690 kr.

HEIMAGERT LÍMÓNAÐI

Classic lemonade, Strawberry, Mango,
Watermelon or Passion fruit flavored. 1.490 kr.



STRAWBERRY BASIL LEMONADE

ORKUDRYKKUR



SCAN FOR

RED BULL
EXPERIENCE



RED BULL

690 kr.

GOS DRYKKIR

ÞJÓÐAR MEÐ STOLTI  VÖRUR
OG EFTIRFARANDI DRYKKI

Pepsi	590 kr.	Epla safi	390 kr.
Pepsi max	590 kr.	Ananas safi	390 kr.
7-up sykurlaust	590 kr.	Engifer öl	590 kr.
Appelsín sykurlaust	590 kr.	Engifer bjór	590 kr.
Sóda vatn	590 kr.	Tonic vatn	590 kr.
Appelsínu safi	390 kr.		

Við geymum upplýsingar um ofnæmisvalda fyrir alla rétti á matseðlinum, vinsamlegast spurðu þjóninn úti frekari spurningar.
Ef þú ert með fæðuóþol vinsamlegast vertu viss um að láta þjóninn þinn vita af því þegar pöntunin þín er tekin.
† Inniheldur hnetur eða fræ. * Þessir hlutir innihalda (eða geta innihaldið) hrá eða undir elduð hráefni. Neysla á hráum eða
undir elduðum matvælum getur aukið hættur á matarsjúkdómum, sérstaklega ef þú ert með undirliggjandi sjúkdóma.

VÍN

HVÍTVÍN

GATO NEGRO SAUVIGNON BLANC (SÍLE)

Glasið
1.690 kr.

Flaska
7.300 kr.

RAUÐVÍN

GATO NEGRO CABERNET SAUVIGNON (SÍLE)

1.690 kr.

7.300 kr.

RÓSAVÍN

MATEUS ROSÉ (PORTÚGAL) 187 ml

1.790 kr.

FREYÐIVÍN

MARTINI PROSECCO

7.700 kr.

PICCINI 1882 (SPUMANTE, ÍTALÍA)

1.790 kr.

7.900 kr.



ÁFENGI

Njótið „on the rocks“ eða biðjið þjóninn um slettu af uppáhalds kaffinu þínu eða gosdrykk

VODKI

FINLANDIA	1.200 kr.
SMIRNOFF	1.200 kr.
STOLICHNAYA	1.200 kr.
<i>Athugaðu á brögðunum sem eru í boði!</i>	
HELIX	1.500 kr.
KETEL ONE	1.500 kr.
BELVEDERE	1.500 kr.
REYKA Íslenskur vodki	1.700 kr.

GIN

GORDON'S	1.200 kr.
BEEFEATER	1.200 kr.
BOMBAY SAPPHIRE	1.400 kr.
BOMBAY BRUMBLE	1.500 kr.
HIMBRIMI Íslenskt gin	1.400 kr.
TANQUERAY DRY	1.400 kr.
TANQUERAY TEN	1.700 kr.
HENDRICKS	1.700 kr.

ROMM

MALIBU	1.200 kr.
BACARDI CARTA BLANCA	1.200 kr.
BACARDI RAZZ	1.200 kr.
BACARDI SPICED	1.200 kr.
BACARDI CARTA ORO	1.200 kr.
BACARDI AÑEJO 4 YEARS	1.300 kr.
CAPTAIN MORGAN	1.300 kr.
CAPTAIN MORGAN BLACK	1.500 kr.
SANTA TERESA	1.700 kr.
RON ZACAPPA	1.900 kr.

VISKÍ OG BOURBON

FOUR ROSES BOURBON	1.100 kr.
JAMESON	1.200 kr.
JAMESON BLACK BARREL	1.200 kr.
JACK DANIELS	1.200 kr.
JACK DANIELS HONEY	1.300 kr.
JOHNNIE WALKER RED LABEL	1.300 kr.
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 YEARS	1.600 kr.
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	5.400 kr.
MONKEY SHOULDER	1.900 kr.
BULLEIT RYE	1.900 kr.
BULLEIT BOURBON	1.900 kr.
BULLEIT 10 YEARS	2.000 kr.
CARDHU 12 YEARS	2.200 kr.
LAGAVULIN 16 YEARS	2.900 kr.

TEKÍLA

SIERRA	1.200 kr.
OLMECA BLANCO	1.200 kr.
OLMECA REPOSADO	1.200 kr.
DON JULIO BLANCO	2.000 kr.
DON JULIO REPOSADO	2.200 kr.
DON JULIO AÑEJO	2.400 kr.

KONÍAK

HENNESSEY	1.600 kr.
-----------	-----------

LÍKJÖR

BAILEYS	900 kr.
KAHLUA	900 kr.
TIA MARIA	900 kr.
DISSARONNO AMARETTO	1.100 kr.

LYSTAUKAR

MARTINI DRY	900 kr.
MARTINI BIANCO	900 kr.
MARTINI ROSSO	900 kr.
SANDEMAN PORT WINE	900 kr.
APEROL	900 kr.
CAMPARI	1.000 kr.

SKOT

ÓPAL Íslenskt skot	1.100 kr.
<i>Athugaðu á brögðunum sem eru í boði!</i>	
BRENNIVÍN	1.200 kr.
JAGERMEISTER	1.200 kr.
SAMBUCA	1.300 kr.

HEITIR DRYKKIR

	Einfaldur	Tvöfaldur
ESPRESSO	600 kr.	650 kr.
MACCHIATO	600 kr.	650 kr.
CAPPUCCINO	650 kr.	700 kr.
CAFFE LATTE	650 kr.	750 kr.
AMERICANO	600 kr.	
HEITT SÚKKULAÐI	650 kr.	
TE	600 kr.	



FORRÉTTIR & GOTT TIL AÐ DEILA

Bragð, krydd og extra skammtur töffaraskap.

Það er þess virði að halda upp á það



FORRÉTTIR OG GOTT TIL AÐ DEILA

JUMBO COMBO

Úrval vinsælustu lystauka okkar: Sérgerðir vængir, laukhringir, Tupelo kjúklingur, Southwest vorrúllur og Bruschetta með tómötum og balsamediki. Borið fram með hunangssinnepssósu, BBQ-sósu, guacamole chipotle ranch og gráðastadressingu. 5.450 kr

CLASSIC NACHOS (V) (VG-A)

Heill haugur af handskornum tortillaflögum ásamt „Ranch“ baunum, ostablöndu, pico de gallo, jalapeno, vorlauk, ostasósu og súrsuðum lauk. Með sýrðum rjóma og salsa til hliðar.[#] 4.290 kr.

Við getum veganæsað þennan rétt! Spurðu þjóninn.

Bættu við guacamole[#] (GF, VG) 600 kr. og grilluðum kjúklingi 1.200 kr. eða grilluðu nautakjöti * 1.500 kr.

EIN NÓTT Í BANKOK KRYDDARAD RÆKJUR™

Stökkar rækjur velt uppúr rjómalagaðri mildri sósu, skreytt með vorlauk og borið fram á beði af rjómalöguðu hrásalati. 3.190 kr.

KJÚKLINGAVÆNGIR (GF-A)

Ferskir kjúklingavængir, steiktir með sérgerðu kryddblöndunni okkar og bornir fram með gráðastasósu og sellerí stöngum. Hægt að velja um þurrkryddaða eða í Buffalo-stíl með classic Rock, sweet & spicy Tangy eða sterkri Heavy Metal sósu.[#] 3.390 kr.

Hálfur skammtur 2.390 kr.

LOUISIANA KJÚKLINGALUNDIR

Stökku tupelo lundirnar okkar, velt uppúr ykkar vali af sósu, Buffalo-stíl með classic Rock, sweet & spicy Tangy eða sterkri Heavy Metal sósu. Borið fram með seller stöngum og gráðastasósu. 2.890 kr.

BRUSCHETTA MEÐ TÓMÖTUM OG BASIL (V-A) (VG-A)

Ristað handverkbrauð með balsamic marínueruðum plómutómötum og ferskum basil. Borið fram með dassi af basilolíu og skornum parmesanosti.^{#Δ} 2.590 kr.

LAUKHRINGIR (V)

Handskornir ferskir og stökkir laukhringir, brauðraspaðir upp úr japönsku Panko, bornir fram með ferskri Ranchsósu og hikkorí-BBQ Sósu. 2.190 kr.



CLASSIC NACHOS



EIN NÓTT Í BANKOK KRYDDARAD RÆKJUR™



KJÚKLINGAVÆNGIR



LAUKHRINGIR

Við geymum upplýsingar um ofnæmisvalda fyrir alla rétti á matseðlinum, vinsamlegast spurðu þjóninn úti frekari spurningar. Ef þú ert með fæðuþol vinsamlegast vertu viss um að láta þjóninn þinn vita af því þegar þöntunin þín er tekin. [†] Inniheldur hnetur eða fræ. ^{*} Þessir hlutir innihalda (eða geta innihaldið) hrá eða undir elduð hráefni. Neysla á hráum eða undir elduðum matvælum getur aukið hættu á matarsjúkdómum, sérstaklega ef þú ert með undirliggjandi sjúkdóma.[#] (GF) Glútenlaust, (V) Grænmetis, (VG) Vegan. ^Δ Þessum réttum getur verið breytt í glúteinlausa, grænmetis eða vegan valkost. (GF-A) Glútenfritt í boði, (V-A) Grænmetis í boði, (VG-A) Vegan í boði. Vinsamlegast talaðu við þjóninn þinn um að breyta máltíðunum.

LEGENDARY® BURGERS

Síðan 1971 höfum við boðið göðsögnum sem elska góðan mat og rokk & ról upp á hamborgara. Við erum stolt af því að bjóða upp á 100% hágæða úrvals nautakjöt í borgurunum okkar.



ORIGINAL LEGENDARY® BORGARINN (GF-A)

Borgarinn sem hóf þetta allt saman!
Ferskur hamborgari með reyktu beikoni, cheddarosti, ferskum heimagerðum laukhring, stökku salatblaði og tómötum.*^Δ 3.890 kr.

ORIGINAL LEGENDARY® BORGARINN

BRAUÐ BEINT FRÁ BAKARA

Ferskir borgarar eiga skilið ferskt brauð.
Borið fram ristað.

KJÖTIÐ SKIPTIR MÁLI

Kjötið er ferskt og úr sérvöldum vöðvum, því bragðið skiptir öllu.

TVÖFALDUR OSTUR

Ekki bara ein sneið heldur í það minnsta tvær sneiðar af osti á öllum okkar borgurum.

GULLNIR LAUKHRINGIR

Hversu stökkir geta laukhringir eiginlega verið?

BETRA MEÐ BEIKONI

Allt er betra með góðu beikoni! Sérstaklega beikoninu okkar.

MESSI BORGARINN

SMAKKAÐU BRAGÐIÐ AF SIGRI

UPPLIFÐU STÓRFEIKLEIKANN



Tvöfaldur smash borgari úr gæða kjöti, með Jack osti, chorizo sneiðum, karamelluðum lauk, fersku salat blaði, safaríkum tómát og okkar eigin Messi borgarasósa.* 3.990 kr.

Gerðu enþá betur við þig og bættu við spældu eggj fyrir 550 kr.

Hard Rock
CAFE

LEGENDARY BURGERS

Allir hamborgararnir hjá okkur eru 140 gr. af fersku sérvöldu úrvæls nautakjöti sem kokkarnir okkar steikja og dekra við, borgararnir eru steiktir „medium“ nema annað sé tekið fram, bornir fram á fersku ristuðu Bríochebrauði með smjörolíu borin fram með krydduðum frönskum og fersku Chipotle-majonesi.

LOCAL LEGENDARY (GF-A)

Local Legendary® 140 gr borgarinn okkar tekur Original Legendary borgarann upp á næsta stig. Búinn til og framreiddur með hráefni úr héraði með reyktri beikonsultu, súrsuðum rauðlauk, hvítlauksristuðum sveppum, Havartíosti, stökku salatblaði, tómati og bernaísesósu.* 3.890 kr.

BBQ BACON OSTBORGARI (GF-A)

Steiktur borgari með heimagerðri BBQ sósu og stökkum lauk, cheddarosti, reyktu beikoni, stökku salatblaði og ferskum tómát.*^Δ 3.790 kr.

OSTBORGARINN (GF-A)

Safaríkur borgari með þremur bræddum sneiðum af osti, borinn fram með stökku salatblaði, ferskum tómát og rauðlauk.*^Δ 3.690 kr.

Uppfærðu í tvöfaldan ostborgara fyrir 1.300 kr.

JAVA LAVA BORGARI (GF-A)

Expressó nuddað úrvælskjöt borið fram með heimagerðri jalapeno lava sósu, stökkum laukstráum, bræddum cheddar osti, reyktu beikoni, fersku salatblaði og safaríkum tómati, toppaður með ferskum jalapeno.* 3.790 kr.

GRÆNMETISBORGARINN (V) (GF-A)

Heimalagaður borgari með öllu því besta sem vex ofanjarðar, ferskt hráefni sett saman af Arthuri í eldhúsinu okkar. Steiktur og framleiddur í hamborgarabrauði með veganosti, hummus, ferskum tómát, stökku salati, sýrðum dill gúrkum og hvítlauks aioli.* 3.890 kr.

Uppfærðu meðlætið á borgaranum

Sætar kartöfufrenskar 500 kr.

Kryddaðar ostafrnskar, með beikoni 500 kr.

Hlaðin kartafla 500 kr.

Tvöfaldaðu kjötið í 280gr. 1.300 kr.

SMASH

SVEITABORGARINN

Tveir smash borgarar staflaðir ofaná hvorn annan, vel steiktir, með cheddar osti, stökku blaði af káli, safaríkum tómát, lauk, súrum gúrkum og heimalagaðari hamborgarasósu.* 3.990 kr.

Við geymum upplýsingar um ofnæmisvalda fyrir alla rétti á matseðlinum, vinsamlegast spurðu þjóninn úti frekari spurningar. Ef þú ert með fæðuþöpol vinsamlegast vertu viss um að láta þjóninn þinn vita af því þegar þöntunin þín er tekin. † Inniheldur hnetur eða fræ.

* Þessir hlutir innihalda (eða geta innihaldið) hrá eða undir elduð hráefni. Neysla á hráum eða undir elduðum matvælum getur aukið hættu á matarsjúkdómum, sérstaklega ef þú ert með undirliggjandi sjúkdóma.* (GF) Glútenlaust, (V) Grænmetis, (VG) Vegan. ^Δ Þessum réttum getur verið breytt í glúteinlausa, grænmetis eða vegan valkost. (GF-A) Glútenfrítt í boði, (V-A) Grænmetis í boði, (VG-A) Vegan í boði. Vinsamlegast talaðu við þjóninn þinn um að breyta máltíðunum.



LOCAL LEGENDARY



BBQ BACON OSTBORGARI



JAVA LAVA BORGARI



SVEITABORGARINN

SAMLOKUR & QUESADILLUR

Samlokur eru bornar fram með krydduðum frönskum, uppfærðu í sætkarteflufranskar, ostafranskar með beikoni^Δ (V-A) eða hlaðna kartöflu (500 kr.)

GRÍSASAMLOKA (GF-A) (ÞESSI GAMLA OG GÓÐA)

Handrifið og reykt svínakjöt með heimalagaðri BBQ sósu borið fram á ristugu brioche-brauði með hrásalati og súrum gúrkum. Borin fram með „ranch“ baunum og frönskum.^Δ 3.290 kr.

GRILLUÐ KJÚKLINGA SAMLOKA (GF-A)

Grillaður kjúklingur með jack osti, reyktu beikoni, fersku salatblaði og safaríkum tómát með hungangssinnepssósu.^Δ 3.290 kr.

BUFFALO KJÚKLINGASAMLOKA

Steikur kjúklingur þakin okkar víðfræðu Buffalo-kryddsósu. Framreidd með stökku kálblaði, ferskum tómát og ranch dressingu í volgu Brioche hamborgarabrauði. 3.290 kr.

KLASSÍSKA KLÚBBSAMLOKAN (GF-A)

Ristað handverksbrauð með mæjónesi, stökku salatblaði, ferskum tómötum, reyktu beikoni og með glóðarristaðri kjúklingabringu. Borin fram með krydduðum frönskum og hrásalati. 3.290 kr.

FIESTA QUESADILLA MEÐ KJÚKLINGI

Rifinn chipotle-kjúklingur, grillaður ananas og ostablanda. Borinn fram með salsa, sýrðum rjóma og guacamole. 3.290 kr.

QUESADILLA MEÐ GRILLUÐU JACKFRUIT

Klassísk quesadilla fyllt með Jackfruit ranchero, baunum, maís, vegan osti og lauk. Borið fram með salsa sósu, pico de gallo og guacamole. 3.290 kr.



GRÍSASAMLOKA



FIESTA QUESADILLA MEÐ KJÚKLINGI

MEÐLÆTI EITT OG SÉR

Kryddaðar franskar[#] (VG) 990 kr.

Kryddaðar sætkartöflufranskar[#] (VG) 1.490 kr.

Kryddaðar ostafranskar með beikoni 1.490 kr.

Bökuð kartafla (GF, V) 990 kr.

Hlaðin bökuð kartafla[#] (GF, V) 1.490 kr.

Hliðarskammtur af ostapasta^{#Δ} (V) 1.290kr.

Hliðarskammtur af laukhringjum 1.490 kr.

Hliðar hús salat^Δ (GF-A) 1.490 kr.

Hliðar caesar salat^Δ (GF-A) 1.490 kr.

SALÖT & SKÁLAR

KJÚKLINGA CAESAR SALAT (V-A)

Ferskt skorið Romaine-salat, velt upp úr heimagerðri Caesardressingu með hvítlauks brauðteningum og glóðarsteiktri kjúklingabringu, flögum af parmesanosti dreift yfir.^Δ 3.590 kr.

STEIKASALAT (GF-A)

Grilluð steik á beði af fersku grænmeti, hrært með gráðaosta edik sósu, með súrsuðum rauðlauk, rauðri papríku og litlum tómötum. Skreytt með steiktum laukstráum og gráðaosta bitum.* 4.190 kr.



STEIKASALAT

SOUTHWESTERN KJÚKLINGASKÁL (GF)

Fajita kryddaður kjúklingur, kínóa maíssalat, pico de gallo, kryddaðar svartar baunir með fersku rauðkáli borið fram með blönduðu salati og hrært saman með guacamole ranch dressing.[#] 3.590 kr.

AÐALRÉTTIR

Uppfærðu meðlætið í hlaðna bakaða kartöflu fyrir 500 kr

OKKAR VÍÐFRÆGU FAJITAS

Þú velur um grillaðan kjúkling eða nautakjöt borið fram á rjúkandi pönnu með steiktum papríkum og lauk, borið fram með Pico de Gallo, ostablöndu, fersku guacamole, sýrðum rjóma og heitum tortillavefjum.

Glóðarsteiktur kjúklingur	4.950 kr.
Glóðarsteikt nautakjöt	5.150 kr.
Glóðarsteikt kjúklinga og nautakjöts combo	5.050 kr.
Glóðarsteikt grænmeti	4.650 kr.

NEW YORK STRIP STEIK (GF)

250 gr. nautasteik sem hefur verið látin meyrna í 24 daga, krydduð og glóðarsteikt með kryddsmjöri, borið fram með bakaðri kartöflu og fersku salati og val um berneise eða piparsósu⁺ dressingu. 5.950 kr.

GRILLUÐ CHIMICHURRI NAUTALUND (GF)

200 gr. chimichurri glóðarsteikt nautalund. Borin fram með bakaðri kartöflu, fersku salati og chimichurri sósu. 6.450 kr.

BOURBON BBQ GLJÁÐ GRÍSARIF

Viski-gljáðu grísarifin eru svo meyr að þau losna auðveldlega frá beini, nudduð með sérgerðu kryddunum okkar og elduð í Jim Beam Tennessee viski-BBQ sósu. Borin fram með frönskum kartöflum, heimalöguðu hrásalati og Twisted Mac & Cheese. 5.450 kr.

BBQ-REYKT GRÍSARIF (GF-A)

Reykt „Baby back“ grísarif sem eru svo meyr að þau losna auðveldlega frá beini, nudduð með sérgerðu kryddunum okkar og elduð í heimalagaðri BBQ sósu, borin fram með hrásalati og „ranch“ baunum.[#] 5.150 kr.

Hálfur skammtur 4.390 kr.

GRILLAÐUR LAX (GF)

Glóðarsteiktur lax, gljáður með sætum og krydduðum sinnepsgljáa. Borinn fram með bakaðri kartöflu, fersku salati og „ranch“ dressingu. 4.490 kr.

TWISTED MAC OSTAPASTA MEÐ KJÚKLINGI

Grilluð kjúklingabringa, skorin í sneiðar og borið fram á cavatapi pasta, velt upp úr alfredo sósu með þriggja osta blöndu og sneiddri papríku. 3.890 kr.

TUPELO KJÚKLINGALUNDIR

Léttsteiktar ferskar kjúklingalundir, borið fram með hunangssinnepssósu, BBQ-sósu og frönskum. 3.490 kr.

FISH & CHIPS

Ferskur firskur þakinn japönsku Panko þar til steiktur gullinn brúnn, borið fram með frönskum, hrásalati og sitrus tartar sósu. 3.790 kr.



OKKAR VÍÐFRÆGU FAJITAS



NEW YORK STRIP STEIK



BOURBON BBQ GLJÁÐ GRÍSARIF



TUPELO KJÚKLINGA LUNDIR

Við geymum upplýsingar um ofnæmisvalda fyrir alla rétti á matseðlinum, vinsamlegast spurðu þjóninn úti frekari spurningar. Ef þú ert með fæðuþol vinsamlegast vertu viss um að láta þjóninn þinn vita af því þegar pöntunin þín er tekin. † Inniheldur hnetur eða fræ. * Þessir hlutir innihalda (eða geta innihaldið) hrá eða undir elduð hráefni. Neysla á hráum eða undir elduðum matvælum getur aukið hættur á matarsjúkdómum, sérstaklega ef þú ert með undirliggjandi sjúkdóma.[#] (GF) Glútenlaust, (V) Grænmetis, (VG) Vegan. ^Δ Þessum réttum getur verið breytt í glúteinlausa, grænmetis eða vegan valkost. (GF-A) Glútenfrítt í boði, (V-A) Grænmetis í boði, (VG-A) Vegan í boði. Vinsamlegast talaðu við þjóninn þinn um að breyta máltíðunum.

SAVE THE PLANET

EFTIRRÉTTIR & MJÓLKURHRISTINGAR

Frá mögnuðum mjólkurhristingum til ekta Brownie með löðrandi heitri súkkulaði sósu, það er ekkert sem segir ROKK & RÖL eins og góður sleikur. Skál fyrir eftirréttum sem rokka!



HOT FUDGE BROWNIE

EFTIRRÉTTIR

BROWNIE MEÐ HEITRI SÚKKULAÐISÓSU

Vanilluís á ferskri súkkulaðiköku með súkkulaðispæni, ferskum þeyttum rjóma og kirsuberi. ^Δ 2.790 kr.

EPLADRAUMUR

Heit eplabaka borin fram með vanilluís og karamellusósu. Draumurinn er svo góður að þú munt halda að amma þín hafi bakað hann. 2.190 kr.

OREO OSTAKAKA

Heimagerð rjómaostakaka að hætti New York búa með Oreo® kurli og súkkulaðisósu. 2.190 kr.

EFTIRRÉTTAPRENNNA

Þrír af girnilegustu og vinsælustu eftirréttunum okkar á einum disk, Epladraumur, Oreo ostakakan og Brownie með súkkulaðisósu, ís og rjóma. 3.490 kr.

SÍGILDIR ÞYKKIR MJÓLKURHRISTINGAR

Val um vanillu-, súkkulaði- eða jarðarberjaís. Enn ein Hard Rock Cafe goðsögnin. 1.390 kr.

OREO® SMÁKÖKURHRISTINGUR

1.490 kr.

RJÓMAÍS (VG-A)

Val um súkkulaði-, vanillu- eða jarðarberjaís. Bjóðum einnig upp á frískandi Vegan ís† 1.250 kr.



EPLADRAUMUR



OREO OSTAKAKA



EFTIRRÉTTAPRENNNA

Við geymum upplýsingar um ofnæmisvalda fyrir alla rétti á matseðlinum, vinsamlegast spurðu þjóninn úti frekari spurningar. Ef þú ert með fæðuóþol vinsamlegast vertu viss um að láta þjóninn þinn vita af því þegar pöntunin þín er tekin. † Inniheldur hnetur eða fræ.
* (GF) Glútenlaust, (V) Grænmetis, (VG) Vegan. ^Δ Þessum réttum getur verið breytt í glúteinlausa, grænmetis eða vegan valkost. (GF-A) Glútenfrítt í boði, (V-A) Grænmetis í boði, (VG-A) Vegan í boði.
Vinsamlegast talaðu við þjóninn þinn um að breyta máltíðunum.

ALL IS ONE