



Jólahlaðborð

BRASA

BRASA býður upp á hátíðlega
umgjörð, vandaðar veitingar og
notalega stemningu yfir hátíðirnar.



Föstudags og laugardagskvöld
14. nóvember – 19. desember

Einnig verður boðið upp á jólabrunch yfir hátíðirnar.

Hafið samband fyrir bókanir

Jólahlaðborð 2026

Framreitt

Villibráðarsúpa

Sveppasalat, truffluolía, miso
& einiber.

Heimalagað Brasa Maísbrauð

Aji verde, sýrður rjómi, hesilhnatur
& þeytt smjör.

Brasa Guacamole & stökkar tortillur

Forréttir

Síldarréttir Brasa

Marineruð síld

Suðræn & seiðandi síld með ástríðuávöxt

Krydduð síld

Rúgbrauð, laufabrauð & þeytt smjör

Laxaréttir

Laxa tiradito / Yuzu, soyja, chilli

Grafinn lax / Graflax & graflaxsósa

Heitreyktur lax & wasabi í sýrðum rjóma

Jóla-sushi platti

Með öllu tilheyrandi:
wasabi, engifer & soya

Innbakað hreindýrapaté

Cumberland & pistasíur

Nauta carpaccio

Sesam, soja, stökkur shallot & ponzu

Pork Belly á spjóti

Gljáður & grillaður

Djöflaegg að hætti Brasa

Djúpsteiktur andakrókettur

Jalapeno & lime mæjö

Aðalréttir

Stökk purusteik í 5 spice

Kolagrillað nauta rib eye

Gljáðar kalkúnabringur

Hangikjöt & uppstúfur

Meðlæti

Sætkartöflu pie "Peruvian"

Patatas bravas

Heimalagað Brasa rauðkál

Waldorf-salat með suðrænu súkkulaði

Suðrænt salat

Grillaður Brasa maís

Sósur

Pipruð rauðvins & Madeira-gljái

Kremuð sveppasósa

Salsa verde

Eftirréttir

Eftirréttahlaðborð að hætti

konditor meistara Brasa þar sem
allir fá eitthvað við sitt hæfi.

Súkkulaði brownie, pavlova,

ávextir, Creme Brulé,

Riz ala mande