



Forréttir *Starters*

Súpa Dagsins með brauði
Soup of the day with bread

Kr. 830

Forréttarsalat
Fresh salad.

Kr. 1.150

Góðgæti hafsins
Delight from the ocean
Bláskel, grænskel, rækja, og humar.
Bluemussels, green mussels, shrimps and lobstertails.

Kr. 1.950

Humarkonfekt Kaffi Duus
Icelandic lobster a la Kaffi Duus.

Kr. 1.880

Humarsúpa m/rjúma framreidd frá föstudegi til Sunnudags
Lobstersoup with cream Friday to Sunday

Kr. 1.500

Risahörpuskel í Engifersósu
Scallop and shrimps in ginger sauce


Kr. 1.750

Kínarúllur með svínakjöti, grænmeti og chillisósu
Chinese rolls with ground pork, vegetables and chillisouse

Kr. 1.200

Kaffi Duus





Salat Salad

*Ferskur salatdiskur með tortilla flögum,
Saithnetum og fetaasti.* *Kr. 1.150*
*Fresh salad dish with tortilla chips,
Peanuts and feta cheese.*

Einstakt Kjúklingasalát hússins *Kr. 1.750*
Kaffi Duus orginal chicken salad

Salat hlaðið fersku sjávarfangi ásamt rækjum *Kr. 1.750*
Fresh salad with mixed seafood with shrimps.

Grískt salat með tómötum , lauk ,fetaasti *Kr. 1.500*
Og svörtum pipar
*Greek salad with tomatos, ononos,
Feta cheese and black pepper.*

Mexikóst salat í tortilla kórðu *Kr. 2.100*
Með kjúklingi og og kryddgrjónum
Mexico salad served in a tortilla basket
With chicken and spiced rice

Lúxus sjávarréttasalát með humri, rækjum, tigrisrækja, *Kr. 2.600*
bláskel, Grænsel, Hörpuskel og öðru góðgæti
*Luxury seafood salad with lobster, shrimps,
Scallops and other delicious gourmet.*

Rækju og Humarsalat *Kr. 2.300*
Shrimps and lobster salad

Kaffi Duus





Pastaréttir Pasta

Pasta með skinku, bacon, sveppum og lauk *Kr. 2.200*

Pasta with ham, bacon, mushrooms and onions

Blandað sjávarréttapasta með grænmeti og sjávarsósu *Kr. 2.200*

Mixed seafood pasta with vegetables

.Kjúklingapasta með grænmeti *Kr. 2.450*

Pasta with grilled chicken and vegetables

.Humar og rækju- pasta með hvítlauksbrauði *Kr. 2.950*

Pasta with Icelandic lobster&shrimps, comes

With garlic bread

.Hvítlauksbrauð *Kr. 650*

Garlic bread

.Hvítlauksbrauð m/osti *Kr. 700*

Garlicbread w/cheese

.Hvítlaukspasta í olíu *Kr. 2.400*

Borið fram með bacon, lauk, sveppum og papríku

Garlic pasta in oil

Served with bacon, onion, mushrooms and green pepper

KAFFI DUUS





Grænmetisréttir
Vegetables courses

Grænmetisspasta með ratatouille *kr. 1.880*
Vegetablespasta with ratatouille

Fylltar pönnukökur m/grænmeti, chillisauce *Kr. 1.950*
Og salati.
Tortillas filled with mixed vegetables,
Chillisauce and salat

Indverskur grænmetisréttur *Kr. 2.200*
Indian vegetable stew.

Kaffi Duus





Fiskiréttir Fish.

- .Djúpsteikt ýsa með salati remolaði* *Kr. 2.700*
Og frönskum kartöflum.
Deep-fried fish.
With remolade sauce, fresh salad and french fries.
- .Pönnusteiktur bacon – vafinn skötuselur.* *Kr. 2.950*
Okkar einstaki pönnusteikti bacon – vafni skötuselur
Með gljáðu grænmeti.
Pan fried bacon rolled monkfish.
Our original pan fried bacon wrapped monkfish,
With sautéed vegetable.
- .Gratineraður fiskur A la Duus* *Kr. 2.900*
Au-gratin fish A la Duus
- .Diskur sjóarans.* *Kr. 2.900*
Blandaðir hvítvínssöðnir og kryddaðir sjávarréttir
Með ristudum rækjum.
Fisherman's plate.
Assorted white wine- steamed seafood with seasoning
And roasted shrimp.
- Fiskitrió að hætti Duus.* *Kr. 3.700*
3 tegundir af fiski bornar fram á tréplöttum
Með rækjum og humar.
Seafood trio a la Duus.
3 types of fish presented on a wooden plank
With Icelandic lobster and shrimp.
- Grilluð lúða með balsamic sósu* *Kr. 2.850*
ásamt fersku salati og bakaðri kartöflu.
Grilled halibut with balsamic sauce.
With baked potato and fresh salad.

Kaffi Duus





Fiskiréttir Fish.

<i>Grillaðir humarhalar með salati og bakaðri kartöflu.</i> <i>Grilled Icelandic lobster tails. With baked</i> <i>Potato and salad.</i>		<i>Kr. 5.200</i>
		<i>p/person</i>
<i>Kvótakóngurinn.</i>	<i>Kr. 3.000</i>	<i>4-6</i>
<i>Einstakt úrval sjávarréttta, 3 til 4 tegundir eldaðir</i>	<i>2.900</i>	<i>6-8</i>
<i>Í takt við hugarástand kokksins, bornir fram með</i>	<i>2.800</i>	<i>8-10</i>
<i>ristuðu grænmeti og 3 tegundum af sósu</i>	<i>2.700</i>	<i>10-12</i>
<i>(fyrir smærri hópa 4 – 12 manns).</i> <i>Attention seafood lovers!</i> <i>For parties of 4 – 12 people, at our chefs discretion</i> <i>4 or 5 types of sauce, and steamed vegetables served</i> <i>on a huge wooden plank. .</i>		
<i>Masala steikt sjávarréttatvenna</i>		<i>Kr. 2.900</i>
<i>Silungur og fiskur að vali kokksins m/grænmeti og kartöflum</i> <i>Masala fried 2 kinds of fish</i> <i>Trout and fish at our chefs discretion with vegetables and potatoes</i>		
<i>Smjörsteikt ýsa m/hvitlauksristaðri rækju</i>		<i>Kr. 2.700</i>
<i>Butterfried haddock with garlicroasted shrimps.</i>		
<i>Blandaðir sjávarréttir í rjómasósu</i>		<i>Kr. 3.100</i>
<i>Humar, lúða, skötuselur og rækjur</i> <i>Mixed seafood in creamsauce Lobster, halibut, monkfish and shrimps</i>		
<i>Lúxus fiskikvartett 4 tegundir af fiski m /humri,</i>		<i>Kr. 4.300</i>
<i>Rækjum, skelfiski 2 tegundum af sósum, Borið fram á tréplöttum.</i> <i>Luxus fish 4 kinds of fish extra lobster shrimps</i> <i>Shellfish 2 brands of sauce, Served on wooden planks.</i>		

Kaffi Duus





Kjötréttir Meat Courses

.Píparsteik a la Duus. Kr. 4.150
Pepper steak a la Duus.

.Grillaður lambahryggsvöðvi Kr. 3.990
Með ristudum sveppum og bakaðri kartöflu.
Grilled filled of lamb
With roasted mushrooms and baked potato.

.Grilltrío Duus. Kr. 4.500
Diskur sælkerans, lambafille, nautalund og
Grísalund með ristudu grænmeti og bakaðri
Kartöflu.
Grilled trio of the house.
Lamb filled, beef tenderloin, and pork tenderloin
With roasted vegetables and baked potato.

.B.B.Q svínaríf kr. 2.990
með salati, sveitafrónskum og syrðum rjóma.
B.B.Q. pork ribs
With country potatoes, fresh salad and sour cream.

KAFFI DUUS





Kjötréttir Meat Courses

- . Fyllt kjúklingabringa m/osti og skinku
m/sveppasósu* *kr. 3.990*
*Stuffed chickenbreast with ham and chees
with mushroomsauce.*
- Indverskur kjúklingapottrettur m/salati
og hrisgrjónum.* *kr. 2.600*
Indian chickenstew with salad and rice.
- . Nautasteik m/sveppum lauk paprika bakaðri
Kartöflu og hvítlaukssmjöri.* *kr. 4.290*
*Beef steak with mushrooms, onions, pepper
Baked potato and garlicbutter.*
- Grillaðar íslenskar lambakótilettur,
með fersku grænmeti* *kr. 2.700*
Rauðkáll og rabbabarasultu og bakaðri kartöflu.
*Grilled Icelandic lambchops with sautéed green vegetables Red
cabbage, rubarb and baked potato.*

KAFFI DUUS





Barnamatseðill Childrens menu

Hamborgari með osti og frönskum <i>Cheeseburger with fries</i>	Kr. 900
Samloka með skinku og osti, franskar <i>Sandwich with ham & cheese and fries</i>	Kr. 900
Djúpsteiktar rækjur með frönskum <i>Deepfried shrimps with fries</i>	Kr. 800
53.Soðinn fiskur með kartöflum <i>Fish with potatoes</i>	Kr. 750
Djúpsteiktur fiskur með frönskum <i>Deepfried fish with fries</i>	Kr. 850
Kjúklinga naggar / Chicken Nuggets <i>Bornir fram með frönskum og BBQ sósu</i> <i>Served with french fries and BBQ sauce</i>	Kr. 900
Pítsa / Pizza <i>Með skinku, pepperoni og frönskum</i> <i>With ham, pepperoni and fries</i>	Kr. 1.000
Pítsa / Pizza <i>Með pepperoni og frönskum</i> <i>With pepperoni and fries</i>	Kr. 950
Pítsa / Pizza <i>Margarita og franskar</i> <i>Margarita and fries</i>	Kr. 950
Barnapasta / Kids pasta <i>Með kjúkling, skinku og beikon eða sjávarréttum</i> <i>With chicken, ham and bacon or seafood</i>	Kr. 1.000
Pasta <i>Með tómatsósu</i> <i>With ketchup</i>	Kr. 750

Kaffi Duus





Eftirrættir Deserts

Ísbomba a la Duus með rjóma, ávöxtum og sósu *Kr. 1.150*
Icecream bomb with whipped cream, fresh fruit and sauce

Íslensk skyrterta með blönduðum sælgætisbotniog ávöxtum *Kr. 1.150*
Icelandic skyr cake (Skyr is a Icelandic milk product) with mixed sweet biscuit and fruits

Pecanhnetu baka borin fram heit með ís og rjóma. *Kr. 1.100*
Pecanpie served warm with icecream and whipped cream.

Súkkulaðímús með rjóma. *Kr. 1.100*
Chocolate mousse with whipped cream.

Frönsk súkkulaði truffel með rjóma. *Kr. 1.100*
French chocolate truffel with whipped cream.

Kaffi Duus





Rauðvín

Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet Ástralía 750 ml Verð: 4.400

Kirsuberjarautt. Lítt fylling, þurr, ferskt, lítil tannin. Líttur rauður ávöxtur, laufrydd...

A smooth, medium bodied wine with generous plum and cherry flavours, balanced by subtle, toasty oak. The finish is long and complex.

Candidato Oro Spánn Verð: 3.600

Kirsuberjarautt. Meðalfylling, þurr milt, þroskuð tannin eð mildum þroskuðum berjakem.

Sour berry, tomato leaf, bitters, sweet smoke, spice, blueberry, dry

Masi Campofiorin – Ítalía 750ml Verð: 5.980

Rúbinrautt. Meðalfylling, þurr og sjuríkt með lítil tannin. Ungt, frískt, berjakemur.

Peppery, currant, light fruits, tobacco nose, strong and bold

Lindemans Cawarra Shiraz Cabernet Ástralía 187 ml Verð: 1.300

Lýkt af suðrænum ávöxtum og vott af eik. Þragð af ávöxtum með góðum eftirkeim.

Red berry aromas flow from the nose, developing into notes of blood plum, blackcurrant and sweet cherry. Soft spiced oak and natural acidity support a long finish.

Rauðvínsglas hússins Verð: 980

Kaffi Duus





Hvítvín

Lindemans Cawarra Colombard Chardonnay Ástralía 750 ml

Verð: 4.300

Ljósirónugult. Lítt meðalfylling, þurr, ferskt. Sítrus, blóm hunang, melóna.

Fragrant aromas of grass and citrus abound with a background of subtle malolactic fermentation characters and a dusting of sweet, subtle nutty oak.

Candidato Viura Spánn 750 ml

Verð: 3.600

Fóloirónugult. Lítt fylling, þurr, ferskt með melónu, epla og peruprjótisyrkurlein

fruity notes of green apples, grapefruit and quince as well as strong floral notes and hints of fresh breadcrumbs. Silky and smooth on the palate with well-balanced flavours and a long finish.

Masi Maslenco Pinot Grigio – Ítalía 750ml

Verð: 5.700

Ljósirónugult. Lítt fylling, þurr, sýrunkt. Ljós ávöxtur, grænjablar, blóm.

The wine has an intense straw-yellow color. The intense and fragrant bouquet is characterized by floral (wisteria) and fruity (apple, pear, bananas) notes.

Lindemans Cawarra Semillon Chardonnay Ástralía 187 ml.

Verð: 1.300

Sítruslykt með melónu bragði mjúkt af eik.

citrusy aroma with melon flavours softened by oak.

Hvítvínsglas hóssins

Verð: 980

Kaffi Duus

