

4.–15. september

# SALT FISK VIKA

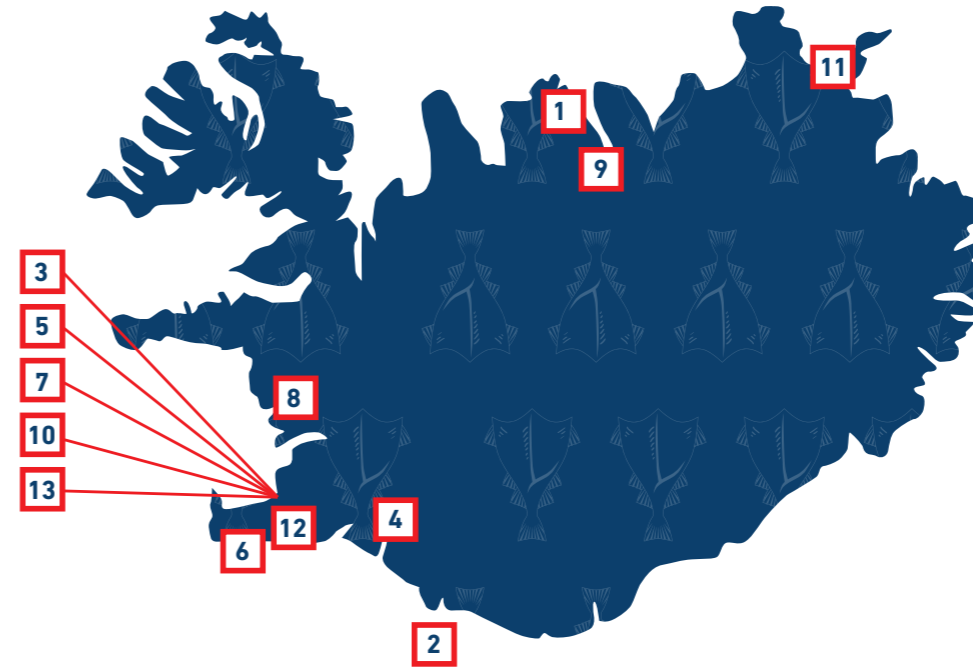
BACALAO WEEK ICELAND

Löng saga og hefð er fyrir vinnslu saltfisks hér á landi, en áður fyrr var öðru fremur notað við saltið til að lengja geymsluþol. Í dag er saltið hins vegar notað til að framleiða sælkeravöru sem nýtur mikilla vinsælda í Suður-Evrópu og gengur ýmist undir nafninu bacalao, baccalao eða bacalhau. Þar er íslenskur saltfiskur þekktur fyrir afburðagæði og skipar stóran sess í matarhefðum, ekki síst um páska og jól. Þann 4.–15. september blásum við til Saltfiskviku um land allt. Prettán veitingastaðir í kringum landið bjóða upp á sína túlkun á þessu frábæra

hráefni. Markmið Saltfiskviku er að gera saltfiskinum hærra undir höfði hér heima og kynna óþrjótandi möguleika, gæði og áhugaverða sögu saltfisksins fyrir Íslendingum og erlendum gestum.

## #saltfiskvika

Allir sem taka þátt í Saltfiskvikunni eiga möguleika á að vinna ferð fyrir tvo til Barcelona – það eina sem þarf að gera er að panta saltfiskrétt hjá einum af þátttakendum vikunnar, birta mynd á **Instagram** og merkja myndina **#saltfiskvika**.



**BACCALÁ BAR**  
ADALGÖTU 2, HAUGANES, 621 DALVÍK

Upphald skipstjórans.

Verð: 3.400 kr.



**EINSI KALDI**  
VESTMANNABRAUT 28, 900 VESTMANNAEYJUM

Saltfiskur, mascarpone-kartöflumús, dödlur, sólþurrkaðir tómatar, jurtir, söl.

Verð: 3.750 kr.



**HÖFNI**  
GEIRSGÖTU 7, 101 REYKJAVÍK

Hægeldaður saltfiskur með mjúkri kartöflu, sinnepi, sýrðum perlulauk og stökku rúgbrauði.

Verð: 3.650 kr.



**HÓTEL SELFOSS**  
EYRAVEGI 2, 800 SELFOSSI

„Saltfisk-Serrano“ – Pönnusteiktur saltfiskur með sitrónu-kartöflumús, sýrðu blómkáli, stökkri Serrano-skinku og beikonfroðu. Verð: 3.400 kr.



**KAFFIVAGNINN**  
GRANDAGARÐI 10, 101 REYKJAVÍK

Pönnusteiktur saltfiskur með parmesan, basil, tómatar og ætipistlum.

Verð: 2.990 kr.



**SALTHÚSIÐ**  
STAMPHÓLSVEGI 2, 240 GRINDAVÍK

Saltfiskur með sellerírótarmús, léttsteiktum lauk, tómatar, ólífum og papriku.

Verð: 4.300 kr.



**TAPAS BARINN**  
VESTURGÖTU 3B, 101 REYKJAVÍK

Steiktur saltfiskur með sætri kartöflumús og pestó.

Verð: 1.950 kr.



**KRAUMA**  
DEILDARTUNGU 3, 320 REYKHOLTI BORGARFIRÐI

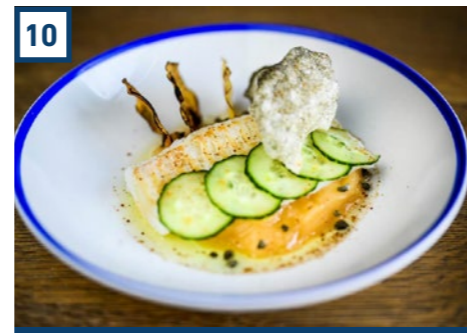
Bakaður saltfiskur, kartöflugratín, tómatar-hvítlaufs confit, ertu- og kóríander mús, parmaskinka og sætkartöflulögur. Verð: 3.400 kr.



**RUB 23**  
KAUPVANGSSTRÆTI 6, 600 AKUREYRI

Saltfiskur, brennt blómkálsmauk, pikklað fennel, kartöflumæli, djúpsteiktur kúrbitur.

Verð: 3.900 kr.



**MATUR OG DRYKKUR**  
GRANDAGARÐI 2, 101 REYKJAVÍK

Þjóðlegur saltfiskur með rófustuþpu, ferskri agúrku, kapers og þurrkuðu rúgbrauði.

Verð: 3.990 kr.



**BÁRAN**  
EYRARVEGI 3, 680 ÞÓRSHÖFN

Ofnbakaður saltfiskur með svörtu kínóa, banka-byggi, steinseljurótarkremi og söl-tómatsósu með íslenskri hvönn. Verð: 3.700 kr.



**VON MATHÚS**  
STRANDGÖTU 75, 220 HAFNARFIRÐI

Saltfiskur, pólent, rófur, græn epli, grænkál, brúnt smjör.

Verð: 2.190 kr.



**SATT**  
NAUTHÓLSVEGI 52, 101 REYKJAVÍK

Ofnbakaður saltfiskur með ólífu-tapenade, tómatar og bakaðri kartöflumús.

Verð: 2.900 kr.