

Hópamatseðill

Group menu

Forréttir/Starters

Sjávaréttasúpa með estragonrjóma

Seafood soup with estragon cream

Reyktur lax á stökku brauði með trufflumayonnes

Smoked salmon on toast with truffle mayo

Nautacarpaccio með klettsalati og parmesan

Beef carpaccio with rucola and parmesan

Villibáðarterriner með risberjum og gráðostasósu

Wild game terrine with redcurrant and blue cheese sauce

Aðalréttir/Main Courses

Glóðaður þorskur með Hollandaise

Glaced cod with Hollandaise

Kalkúnabringa með sætum kartöflum og rauðvínssósu

Turkey breast with sweet potatoes and red wine sauce

Grilluð nautalund Bearnaise

Tenderloin of beef Bearnaise

Innbakaður lambahryggsvöðvi með alioli kartöflum

Fillet of lamb in pastry with alioli potatoes

Vegansnitzel með ristudum kartöflum og truffluolíu

Vegan Snitzel with roasted potatoes and truffle oil

Eftiréttir/Desserts

Frönsk súkkulaðikaka með sólberjaís

French chocolate cake with black currant ice-cream

Crème Brûlée

Eplakaka með vanilluís og rjóma

Apple cake with vanilla ice-cream

Vanilluskyrrjómi með bláberjum

Vanilla Skyr with blueberries

Ferskir ávextir og salthnetuís

Fresh fruits with salted peanut ice-cream

Forréttir/Starters 2.300.-isk

Aðalréttir/Main courses 4.900.-isk

Eftirréttir/Desserts 1.500.-isk

Þriggja rétta/Three courses 8.300.-isk

Kaffi og te fylgir öllum matseðlum

Coffee and tea is included with all menus