

# Kvöldverðarmatseðill/*Dinner Menu*

## Forréttir/*Starters*

Tígristrækjur í hvítlauk og chili  
*Tiger prawns in garlic and chili*

Nautacarpaccio með klettsalati og truffluolíu  
*Beef carpaccio with rucola and truffle oil*

Andavængir í Hoisin sósu  
*Duck wings in Hoisin sauce*

## Aðalréttir/*Main Courses*

Glóðaður lax með Hollandaise  
*Glaced salmon with Hollandaise*

Grilluð nautalund með piparsósu  
*Grilled tenderloin of beef with pepper sauce*

Lambahryggsvöðvi Bearnaise  
*Fillet of lamb Bearnaise*

## Eftirréttir/*Desserts*

Frönsk súkkulaðikaka með jarðaberjum og vanilluís  
*French chocolate cake with strawberries and vanilla ice-cream*

Crème Brûlée með bláberjum og pistasíuís  
*Crème Brûlée with blueberris and pistachio ice-cream*

# Veganmatseðill/Vegan Menu

## Forréttur/Starter

Soyakebab á klettsalati með krydduðum sesamfræjum  
*Soya kebab on rucicola with spicy sesam seeds*

## Aðalréttur/Main Course

Falafel í tómatsalsa með sætkartöflumauki og truffluolíu  
*Falafel in tomato salsa with sweet potato purée and truffle oil*

## Eftirréttur/dessert

Grillaður mangó með salthnetu og karamelluís  
*Grilled mango with salted peanut and caramel ice-cream*

## Verð/Price

**Forréttir/Starters 2.300.-isk**

**Aðalréttir/Main courses 4.900.-isk**

**Eftirréttir/Desserts 1.500.-isk**

**Þrjú réttir/Three courses 8.400.-isk**

**20% afsláttur af veganmatseðli/20% discount of vegan menu**