

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 skelfisksósu
Glaced salmon with shellfish sauce

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 blueberries and pistachio ice-cream

Veganmatseðill/Vegan Menu

Forréttur/Starter

Ristuð paprika og sveppir á fersku salati
Roasted red pepper and mushrooms on fresh salad

Aðalréttur/Main Course

Falafel í tómatsalsa með sætum kartöflum og truffluolíu
Falafel in tomato salsa with sweet potatoes 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 5.100.-isk

Eftirréttir/Desserts 1.500.-isk

Þrjú réttir/Three courses 8.700.-isk

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