

# Kvöldverðarmatseðill/*Dinner Menu*

## Forréttir/*Starters*

Tígristrækjur í hvítlauk og chili 2.300.-isk  
*Tiger prawns in garlic and chili*

Nautacarpaccio með klettsalati og truffluolíu 2.300.-isk  
*Beef carpaccio with rucola and truffle oil*

Andavængur í Hoisinsósu 2.300.-isk  
*Duck wing in Hoisin sauce*

Steiktir sveppir og paprika á fersku salati 1.790.-isk  
*Fried mushrooms and red peppers on fresh salad (vegan)*

## Aðalréttir/*Main Courses*

Glóðaður lax með skelfisksósu 4.500.-isk  
*Glaced salmon with shellfish sauce*

Lambahryggsvöðvi Bearnaise 5.300.-isk  
*Fillet of lamb Bearnaise*

Grilluð nautalund með piparsósu 5.100.-isk  
*Grilled tenderloin and beef with pepper sauce*

Falafel í tómarksalsa með sætkartöflumús 2.990.-isk  
*Falafel in tomatoe salsa with sweet potatoe purée (vegan)*

## **Eftirréttir/*Desserts***

Frönsk súkkulaðikaka með jarðaberjum og vanilluís 1.500.-isk  
*French chocolate cake with strawberries and vanilla ice-cream*

Crème Brûlée með bláberjum og pistasíuís 1.700.-isk  
*Crème Brûlée with blueberries and pistachio ice-cream*

Grillaður mangó með salthnetu-karamelluís 1.500.-isk  
*Grilled mango with salted peanut and caramel ice-cream*  
*(vegan)*

**Þúsund þakkir fyrir að koma til okkar á B59 hótél.**  
***Thank you very much for choosing B59 hotel.***