

Forréttir | Starters

Villisveppasúpa | Wild Mushroom Soup

Villisveppasúpa með blönduðum ferskum og
marineruðum Flúðasveppum

*Wild mushroom soup with assorted mushrooms
and pickled local mushrooms*

2.600 ISK

Graflax | Cured Salmon

Graflax með ristudu brauði, salati og sólseljusósu

Cured salmon with toasted bread, salad and dill sauce

2.500 ISK

Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu og klettsalati

Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil and rucola

3.500 ISK

Forréttir | Starters

Lundi | Puffin

Reyktur lundi með eplamauki, krækiberjadufti og hvítlauks majonesi

*Smoked puffin with apple mousse, crowberry powder
and garlic mayonnaise*

3.600 ISK

Naut | Beef

Nautatartar með rauðrófugeli, súrsuðum lauk
og reyktri eggjarauðu

*Beef steak tartar with beet root jelly, pickled onion
and smoked yolk*

3.500 ISK

Forréttir | Starters

Hörpuskel | Scallops

Pönnusteikt hörpuskel með eplum, bökuðum hvítlauk, humarraspi og klettsalatsdufti

Pan-fried scallops with apples, baked garlic, langoustine crumble and rucola powder

3.300 ISK

Salat | Salad

Blandað salat með ristuðum brauðteningum, ristuðum fræjum, parmesan osti og þurrkuðum trönuberjum

Mixed salad with croutons, toasted seeds, parmesan and dried cranberries

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

2.300 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Sjávarréttarísotto | Seafood Risotto

Sjávarréttarísotto með sólþurrkuðum tómötum
og steiktum kirsuberjatómötum

*Seafood risotto with sundried tomatoes
and fried cherry tomatoes*

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

5.200 ISK

Svartbaunir | Black Beans (vegan)

Svartbaunabuff með svartbaunamauki, jurtasósu
og grænmetis kúskús

*Black bean patty with black bean purée, herb dressing
and vegetable couscous*

4.500 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Porskur | Cod

Pönnusteiktur þorskur með kartöflumauki, jarðskokkum á þrjá vegu og hvítvínssósu

Pan-fried cod with mashed potato, sunchoke three way and white wine sauce

5.100 ISK

Lax | Salmon

Lax með sætkartöflumauki, eplum, sinnepsfræjum, steiktu spergilkáli, granóla og hvítvínssósu

Salmon with sweet potato purée, apples, mustard seeds, fried broccoli, granola and white wine sauce

5.200 ISK

Kjúklingur | Chicken

Kjúklingabringa með blóðbergs-polentu, rauðu pestói, steiktum sveppum og Albuferasósu

Chicken breast with arctic thyme polenta, red pesto, fried mushrooms and Albufera sauce

5.200 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótar tvennu,
kartöfluköku og púrtvínsgljáa

*Fillet of lamb with carrots, "pommes Anna" potato
and port wine glaze*

6.900 ISK

Naut | Beef

Nautalund með kartöflumauki, steiktu rötargrænmeti
og grænpiparsósu

*Beef tenderloin with potato purée, fried root vegetables
and green peppercorn sauce*

7.600 ISK

Eftirréttir | Desserts

Mascarpone | Mascarpone

Súkkulaðikúla með mascarpone rjómaosti, ástríðuávaxtasósu og ástríðuávaxtasorbet

Chocolate globe with mascarpone, passion fruit sauce and passion fruit sorbet

2.300 ISK

Við mælum með | Recommended wine
Castelnau de Suduiraut 1.800 ISK

Súkkulaðikaka | Chocolate Cake

Súkkulaðikaka, karamellu „ganache“ og kirsuberjaís

Chocolate cake with caramel ganache and cherry ice cream

2.300 ISK

Við mælum með | Recommended wine
Sandeman Old Invalid Porto 900 ISK

Ís | Ice Cream

Úrval af ís með haframulningi og berjum

Selection of ice cream with oatmeal crumble and berries

2.300 ISK

Eftirréttir | Desserts

Kókos | Coconut (vegan)

Kókos „panna cotta“ með ananas sorbet

Coconut panna cotta with pineapple sorbet

2.300 ISK

Epli | Apples

Eplabaka með skyrís

Apple tarte tatin with Icelandic Skyr ice cream

2.500 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Montes Late Harvest Gewurstraminer 1.000 ISK

Ostabakki | Cheese Platter

Sérvaldir ostar með papriku & eldpiparsultu, hunangi,
þurrkuðum trönuberjum og kexi

*Specially selected cheeses with bell pepper & chili jam,
dried cranberries, honey and crackers*

2.400 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Sandeman Tawny 10 yrs Porto 1.500 ISK