

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 ristugu brauði, salati og sóseljusósu

Cured salmon with toasted bread, salad and dill sauce

2.500 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

Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu og klettsalati

Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil and rucola

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

Fersk íslenskt blandað salat með ristudum brauðteningum, ristudum fræjum, íslenskum Feta osti og íslensku grænmeti

Fresh Icelandic mixed salad with croutons, toasted seeds, Icelandic feta cheese and fresh Icelandic vegetables

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 bláberjamascarpone rjómaosti, bláberjasósu og bláberjasorbet

Chocolate globe with blueberry mascarpone, blueberry sauce and blueberry sorbet

2.500 ISK

Við mælum með | Recommended wine
Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2.800 ISK

Súkkulaðikaka | Chocolate Cake

Súkkulaðikaka með kirsuberjateningum, þeyttum „ganache“ og kirsuberjaís

Chocolate cake with cherry cubes, whipped 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

Gulrótarkaka | Carrot Cake (vegan)

Gulrótarkaka með appelsínusósu og appelsínusorbet
Carrot cake with orange sauce and orange sorbet

2.300 ISK

Jarðarber | Strawberries

Jarðarberjaostakaka með jarðarberjasorbet
Strawberry cheesecake with strawberry sorbet

2.500 ISK

Við mælum með | Recommended wine
Montes Late Harvest Gewurstraminer 1.200 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