



JÓLASEÐILL

Rjómalöguð villisveppasúpa
Creamy wild mushroom soup

Marineruð síld með eldpirar og mangó
Marinated herring with chili & mango

Grafinn lax með sóseljumajonesi
Cured salmon with dill mayonnaise

Reykt bleikja með piparrótarkremi og litlum skonsum
Smoked arctic char with horse radish cream & blinis

Grafinn þorskur, epli og kavíarolífa
Cured cod with apple & caviar oil

Hreindýrapaté með portvínshlaupi
Reindeer paté with port wine jelly

Grafið naut með súrsuðum lauk og trufflumajonesi
Cured beef with pickled onion & truffle mayonnaise

Hangikjöt á flatköku með lakkrísperlum
Smoked lamb with Icelandic flatbread & liquorice pearls

Saltfisk krókettur með hvítlauksmajonesi
Salt-cod croquettes with garlic mayonnaise

Gljáður kalkúnn og lambahryggvöðvi með kartöfluköku, rauðkáli og soðsösu
Turkey breast and lamb fillet with "pommes Anna" potatoes, red cabbage & demi glace

Jóla crème brûlée | Christmas Crème brûlée

Súkkulaðiostakaka með hindberjasösu
Chocolate cheesecake with raspberry sauce

Hinar sígildu Sörur | Sarah Bernhardt cookies



SÉRVALIN VÍN

Villisveppasúpa
Wild mushroom soup

Sandeman Tawny Porto

Síld, lax, bleikja, þorskur
Herring, salmon, char, cod

Antica Fratta Franciacorta Brut

Hreindýr, hrossavöðvi, hangikjöt
Reindeer, horsefillet, smoked lamb

Trimbach Cuve 7 Pinot Noir

Saltfisk krókettur
Salt-cod croquettes

Casa Rojo – La Marimorena Albariño

Aðalréttir
Main Course

Vietti Barbera d'Alba

Eftirréttir
Dessert

Gérard Bertrand Banyuls

Sérvalið vín með jólaseðli
Wine selected specially for Christmas Menu

8.000 ISK per person



VEGAN JÓLASEÐILL

Gulrótasúpa með kókos, engifer og eldpirpar
Carrot soup with coconut, ginger & chili

Eggaldin í sólselju- og sinneps marineringu
Egg plant marinated with mustard & dill

Djúpsteiktar hrísgrjónabollur með julienne grænmeti
Deep fried rice balls with vegetables julienne

Marineruð rauðrófa með kínóa salati
Marinated red beet with quinoa salad

Litlar skonsur með þangperlum og rjómaosti
Blinis with seaweed pearls & cream cheese

Villisveppa- og valhnetu paté
Wild mushroom & walnut paté

Tartalettur með Oumph!
Tartlets with Oumph!

Grænmetisbollur með lauksultu og berjum
Vegetable balls with onion jam & wild berries

Graskers tofu með graskersmauki
Pumpkin tofu with pumpkin purée

Hnetusteik með sætkartöflumús, rauðkáli og lauksósu
Nut steak with sweet potatoe purée, red cabbage & onion gravy

Jóla crême brûlée | *Christmas crême brûlée*

Súkkulaðimús með hindberjasósu
Chocolate mousse with raspberry sauce

Hinar sígildu Sörur | *Sarah Bernhardt cookies*





SÉRVALIN VÍN

Gulrótasúpa
Carrot soup

Gustav Lorentz Evidence Gewürtztraminer

Eggaldin, hrísgrjónabollur, rauðrófa, blinis
Egg plant, rice balls, red beet, blinis

Minotti Brut Prosecco

Paté, tartalettur, grænmetisbollur
Paté, tartletts, vegetable balls

Gustav Lorentz Evidence Pinot Noir

Graskers tofu
Pumpkin tofu

Baron De ley white

Aðalréttir
Main Course

Vietti Barbera d'Alba

Eftirréttir
Dessert

Pizzolato Moscato Dolce

Sérvalið vín með jólaseðli
Wine selected specially for Christmas Menu

8.000 ISK per person