

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 ristuðu brauði, salati og sóseljusósu

Cured salmon with toasted bread, salad and dill sauce

2.500 ISK

Forréttir | Starters

Síld | Herring

Marineruð síld með nípumauki, rúgbrauði
og kavíar

*Marinated herring with parsnip purée, rye bread
and caviar*

2.300 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 humar og hörpuskel
Seafood risotto with lobster and scallops

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

5.800 ISK

Svartbaunir | Black Beans (vegan)

Svartbaunabuff með hummus og paprikusalsa
Black bean patty with hummus and bell pepper salsa

4.500 ISK

Þorskur | Cod

Þorskhnakki hjúpaður með svepparaspi borinn fram með ólífumauki,
jurta pestói og steiktum kartöflum
*Mushroom coated cod fillet with black olive purée, green herb pesto and
fried potatoes*

5.100 ISK

Aðalréttir | Main Courses

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

Bleikja | Arctic Char

Stökk bleikja með kartöflusalati og epla-kavíar

Crispy Arctic Char with potato salad and green apple caviar

5.100 ISK

Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótar tvennu,
kartöfluköku og púrtvínsgljáa

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

6.900 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Naut | Beef

Nautalund með rjómasveppasósu, steiktu grænmeti,
nípumauki og kartöflumús

*Beef tenderloin with creamy mushroom sauce, fried vegetables,
parsnip purée and mashed potatoes*

7.600 ISK

Hreindýr | Reindeer

Hreindýrahryggvöðvi með steiktri rauðrófu, krækiberjasósu og
kartöfluköku

*Reindeer fillet with fried beet root, crowberry sauce
and "pommes Anna" potato*

9.900 ISK

Vinsamlegast athugið að aukagjald er fyrir Hreindýra aðalréttinn ef um fyrirfram
bókaðan tilboðsseðil er að ræða, kr 2.500 á mann
*Please note if you have a set menu pre booked there is an extra charge of ISK 2.500 per
person if you choose the tasty Reindeer fillet as your main course*

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
Rangá Espresso Martini 2.900 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

Crema Catalana | Crema Catalana

„Crema Catalana“ með hunangssítursgeli og appelsínusorbet
Crema Catalana with honey & citrus gel and orange 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 1.400 ISK