

# Forréttir | Starters

## Villisveppasúpa | Wild Mushroom Soup

Villisveppasúpa með blönduðum ferskum og  
marineruðum Flúðasveppum

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

2.900 ISK

## Bleikja | Arctic Char

Reykt bleikja með gúrku „relish“, súrmjólk og hrognum

*Smoked arctic char with cucumber relish,  
buttermilk and roe*

3.400 ISK

# Forréttir | Starters

## Síld | Herring

Marineruð síld með rúgbrauði, kapers og eplum  
*Pickled herring with rye bread, capers and apples*

2.600 ISK

## Naut | Beef

Grafin nautalund með trufflu majo og salati með berjadressingu  
*Cured beef tenderloin with truffle mayo and salad  
with berry dressing*

3.300 ISK

## Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu og klettsalati  
*Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil  
and rucola*

3.900 ISK

# Forréttir | Starters

## Hörpuskel | Scallops

Hörpuskel með humarraspi, súrsuðum lauk, grænum eplum og eldpirpar & hvítlauksmajo

*Scallops with langoustine crumble, pickled onion, green apples and chili garlic mayo*

3.700 ISK

## Salat | Salad

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

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

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

2.600 ISK

# Aðalréttir | Main Courses

## Bygg | Barley (vegan)

Kremað bankabygg með blöndu af íslenskum sveppum

*Creamy barley with a mix of Icelandic mushrooms*

4.900 ISK

## Blómkál | Cauliflower (vegan)

Blómkál með hnetum, sýrðum rauðlauk,  
pestó og blómkálsmauki

*Cauliflower with nuts, pickled red onion,  
pesto and cauliflower purée*

4.900 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*

5.900 ISK

# Aðalréttir | Main Courses

## Þorskur | Cod

Léttsaltaður þorskhnakki með kartöflumús, jarðskokkamauki, jarðskokkaflögum og hvítvínssósu

*Lightly salted cod with mashed potatoes, sunchoke purée, sunchoke chips and white wine sauce*

5.600 ISK

## Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótum, kartöflum, og soðsósu

*Fillet of lamb with carrots, potatoes and demi-glace*

7.200 ISK

## Naut | Beef

Nautalund með nípum, kartöflum, jarðskokkum og rjómasveppasósu

*Beef tenderloin with parsnip, potatoes, sunchokes and creamy mushroom sauce*

8.300 ISK

# Eftirréttir | Desserts

## Mascarpone | Mascarpone

Súkkulaðikúla með bláberjamascarpone rjómaosti,  
bláberjasósu og bláberjasorbet

*Chocolate globe with blueberry mascarpone,  
blueberry sauce and blueberry sorbet*

**2.800 ISK**

Við mælum með | Recommended wine  
64° Blueberry 1.700 ISK

## Súkkulaðimús | Chocolate Mousse

Súkkulaðimús með jarðarberjasorbet, marengs og pistasíum  
*Chocolate mousse with strawberry sorbet, meringue and pistachio*

**2.500 ISK**

Við mælum með | Recommended wine  
Graham Quinta dos Malvedos 2.800 ISK

# Eftirréttir | Desserts

## Ís | Ice Cream

Úrval af ís með haframulningi og berjum

*Selection of ice cream with oatmeal crumble and berries*

**2.500 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Isole e Olena Chianti Classico Vin Santo 2.500 ISK

## Gulrótarkaka | Carrot Cake (vegan)

Gulrótarkaka með appelsínusósu og appelsínusorbet

*Carrot cake with orange sauce and orange sorbet*

**2.800 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Castelnau de Suduiraut 2.500 ISK

## Ostabakki | Cheese Platter

Sérvaldir ostar með papriku & eldpiparsultu, hunangi,  
þurrkuðum trönuberjum og heimagerðu frækexi

*Specially selected cheeses with bell pepper & chili jam,  
dried cranberries, honey and homemade seed cracker*

**2.900 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Graham Tawny 20 yo 2.900 ISK