

# Jólaseðill | Christmas Menu 2023

Rjómalöguð Villisveppasúpa | *Creamy Wild Mushroom soup*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Sandeman Old Invalid Port*

Marineruð síld með eldpipar 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 and blinis*

Grafinn þorskur með epla- og kavíar olíu | *Cured cod with apple & caviar oil*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Lagar de Cervera, Albariño*

Hreindýrapaté með portvínshlaupi | *Reindeer paté with port wine jelly*

Grafið naut með súrsuðum lauk og trufflu majonesi  
| *Cured beef with pickled onion and truffle mayonnaise*

Gæsarúlla með sesam rjómaosti  
| *Goose roulade with sesame cream cheese*  
Sérvalið vín | *Selected wine: J. Christopher Pinot Noir Oregon 2016*

Saltfisk krókettur með hvítlauskmajonesi | *Salt-cod croquettes with garlic mayonnaise*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Bailly Lapierre Crémant Reserve Brut*

Purusteik, kalkúnabringa og lambahryggvöðvi með kartöfluköku,  
rauðkáli og soðsósu  
| *Roasted pork belly, turkey breast and lamb fillet with pommes Anna potatoes,  
red cabbage and demi glace*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Chateau Musar 2017 Bekaa Valley, Lebanon*

Krækiberja skymús | *Skyr crowberry mousse*

Súkkulaðikaka með berjasósu | *Chocolate cake with berry coulis*

Sörur | *Sarah Bernhardt cookies*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Tommasi Fiorato Recioto Valpolicella*

**ISK 14.900**

Vínþörun | *Wine pairing* ISK 9.500

Hotel Rangá

# Vegan Jólaseðill | Vegan Christmas Menu 2023

Graskers- og Gulrótasúpa með kókos, engifer og eldþipar  
| *Pumpkin and carrot soup with coconut, ginger and chili*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Gustave Lorentz Evidence Gewürtztraminer*

Sellerý steik með trufflu- & jarðskokkamauki | *Celery steak with truffle sunchoke purée and pickled mustard seeds*

Eggaldin í sóselju- & sinneps marineringu  
| *Egg plant marinated with mustard & dill*

Marineruð rauðrófa með kínóa salati | *Marinated red beet with quinoa salad*

Litlar skonsur með þangperlum og rjómaosti | *Blinis with seaweed pearls and cream cheese*

Sérvalið vín | *Selected wine: Domaine Laroche St. Martin Chablis*

Villisveppa- & valhnetu paté | *Wild mushroom & walnut paté*

Tartalettur með Oumph! | *Tartletts with Oumph!*

Grænmetisbollur með lauksultu og berjum  
| *Vegetable balls with onion jam and wild berries*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Vietti Barbera D'Asti „Tre Vigne“*

Djúpsteiktar hrísgrjónabollur með julienne grænmeti  
| *Deep fried rice balls with vegetables julienne*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Codorníu Anna Brut Cava*

Hnetusteik með sætkartöflumús, rauðkáli og vegan soðsösu  
| *Nut steak with sweet potato purée, red cabbage and vegan demi glace*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Chateau Musar 2017 Bekaa Valley, Lebanon*

Jóla Crème brûlée | *Christmas Crème brûlée*  
Súkkulaðimús með hindberjasösu | *Chocolate mousse with raspberry sauce*  
Sörur | *Sarah Bernhardt cookies*  
Sérvalið vín | *Selected wine: Vietti Moscato d'Asti*

ISK 14.900

Vínþörun | *Wine pairing ISK 9.500*

Hotel Rangá