

# Forréttir | Starters

## Villisveppasúpa | Wild Mushroom Soup

Villisveppasúpa með marineruðum Flúðasveppum

*Wild mushroom soup with pickled local mushrooms*

3.290 ISK

## Humarsúpa | Lobster Soup

Rjómalöguð humarsúpa

*Creamy lobster soup*

4.190 ISK

## Bleikja | Arctic Char

Reykt bleikja með súrsaðri fenníku og súrmjólkurmulningi

*Smoked arctic char with pickled fennel  
and buttermilk*

3.690 ISK

# Forréttir | Starters

## Hörpuskel | Scallops

Hörpuskel með humarraspi, súrsuðum lauk, grænum eplum og eldpirar & hvítlauksmajonesi

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

3.990 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

2.890 ISK

# Forréttir | Starters

## Naut | Beef

Grafin nautalund með trufflumajonesi og salati með berjadressingu

*Cured beef tenderloin with truffle mayonnaise and salad  
with berry dressing*

3.690 ISK

## Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu  
og klettsalati

*Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil  
and rucola*

4.190 ISK

# Aðalréttir | Main Courses

## Blómkál | Cauliflower (vegan)

Blómkál með hnetum, sýrðum rauðlauk,  
rauðu pestó og blómkálsmauki

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

4.990 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*

6.290 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*

5.990 ISK

## Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótum, kartöflum, og soðsósu

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

7.990 ISK

## Naut | Beef

Nautalund með rótargrænmeti, kartöflum og rjómasveppasósu

*Beef tenderloin with root vegetables, potatoes and creamy mushroom sauce*

8.990 ISK

# Eftirréttir | Desserts

## Mascarpone | Mascarpone

Súkkulaðikúla fyllt með mascarponemús ásamt cappuccinoís og karamellusósu

*Chocolate globe filled with mascarpone mousse with cappuccino ice cream and caramel sauce*

**3.590 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Graham's Tawny Porto 20 Y 2.900 ISK

## Skjurmús | Skyr Mousse

Skjurmús með jarðarberjasorbet, marengs og rúgbrauðsmulningi

*Skyr mousse with strawberry sorbet, meringue and rye bread crumble*

**2.990 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Vietti Moscato d'Asti 1.900 ISK

# Eftirréttir | Desserts

## Ís | Ice Cream

Úrval af ís með haframulningi og berjum

*Selection of ice cream with oatmeal crumble and berries*

**2.890 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*

**2.990 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Castelnau de Suduiraut 2.500 ISK

## Ostabakki | Cheese Platter

Sérvaldir ostar með hunangi, fíkjum  
og heimagerðu frækexi

*Specially selected cheeses with honey, figs  
and homemade seed cracker*

**3.190 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Graham Quinta dos Malvedos 2.800 ISK

Ramos Pinto Vintage Porto 1982 6.300 ISK