

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 eldpirpar & 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

Fiorato Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2.500 ISK

Skjrmús | Skyr Mousse

Skjrmús með jarðarberjasorbet, marengs og rúgbrauðsmulningi

Skyr mousse with strawberry sorbet, meringue and rye bread crumble

2.990 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Isole e Olena Chianti Classico Vin Santo 2.500 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

Þrjóskur cocktail 3.190 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