

# Forréttir | Starters

## Villisveppasúpa | Wild Mushroom Soup <sup>(V)</sup>

Villisveppasúpa með marineruðum Flúðasveppum  
*Wild mushroom soup with pickled local mushrooms*

3.290 ISK

## Bleikja | Arctic Char

Reykt bleikja með súrsaðri fenníku og piparrótarrijóma  
*Smoked arctic char with pickled fennel  
and horse radish cream*

3.690 ISK

## Hörpuskel | Scallops

Hörpuskel með humarraspi, súrsuðum lauk, grænum eplum  
og eldpipar & hvítlauksmajonesi  
*Scallops with langoustine crumble, pickled onion, green apples  
and chili garlic mayonnaise*

3.990 ISK

# Forréttir | Starters

## Salat | Salad

Fersk íslenskt blandað salat með ristuðum brauðtningum, ristuðum 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

## Rauðrófur | Beetroot <sup>(VG)</sup>

Rauðrófu carpaccio með súrsuðum sinnepsfræjum, balsamik gljáa og pekanhnetum

*Beetroot carpaccio with pickled mustard seeds, balsamic glaze and pecan nuts*

3.290 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 <sup>(VG)</sup>

Blómkál með hnetum, sýrðum rauðlauk,  
rauðu pestó og blómkálsmauki

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

4.990 ISK

## Sjávarréttarísotto | Seafood Risotto

Sjávarréttarísotto með tómata og blönduðum sjávarréttum

*Tomato based risotto with seafood*

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

6.690 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

## 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

## Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótum, kartöflum og soðsósu

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

7.990 ISK

# Aðalréttir | Main Courses

## Naut | Beef

Nautalund með kartöflum, blómkálsmauki, sveppasósu og steiktu grænmeti

*Beef tenderloin with smælki potatoes, cauliflower purée, mushroom sauce and fried vegetables*

8.990 ISK

## Hreindýr | Reindeer

Hreindýrasteik með krækiberjasósu, rauðrófu og kartöfluköku

*Reindeer steak with crowberry sauce, beetroot and pomme anne potato*

11.990 ISK

Vinsamlegast athugið að aukagjald er fyrir Hreindýra aðalréttinn ef um fyrirfram bókaðan tilboðssetil er að ræða, kr 3.000 á mann  
*Please note if you have a set menu prebooked there is an extra charge of ISK 3.000 per person if you choose the Reindeer steak as your main course*

# Eftirréttir | Desserts

## Hjónabandssæla | Happy Marriage Cake

Hjónabandssæla með vanilluís, skyrfroðu  
og niðursoðnum rabarbara

*Happy Marriage cake with vanilla ice cream, skyr foam  
and rhubarb compote*

**3.190 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Dr Loosen Ice wine Washington 2.500 ISK

## Súkkulaðikaka | Chocolate cake

Súkkulaðikaka með hindberjasorbet og hindberjahlaupi  
*Chocolate cake with raspberry sorbet and raspberry gel*

**3.190 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Sandeman Tawny 10 yo 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

Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2.800 ISK

## Gulrótarkaka | Carrot Cake <sup>(VG)</sup>

Gulrótarkaka með appelsínusósu og appelsínusorbet

*Carrot cake with orange sauce and orange sorbet*

**3.190 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Castelnau de Suduiraut 2.500 ISK

## Ostabakki | Cheese Platter

Sérvaldir ostar með hunangi, fíkjum og kexi

*Specially selected cheeses with honey, figs and cracker*

**3.190 ISK**

Við mælum með | Recommended wine

Graham Quinta dos Malvedos 2.800 ISK