

Sérréttir Villibráð | Wild Game Specials

Lundi | Puffin

Reyktur lundi með eplamauki og hvítlauksmajones

Smoked puffin with apple purée and aioli

Sérvalið vín | Selected wine: Judith Beck Blaufränkisch

3.990 ISK

Villisveppir | Wild Mushroom

Villisveppa ravioli með Feykirsósu

Wild mushroom ravioli with cheese sauce

Sérvalið vín | Selected wine: Domaine Drouhin Arthur Oregon Chardonnay

3.690 ISK

Önd | Duck

Hægeldað andalæri með smælki, rauðkáli og appelsínusósu

Confit duck leg with smælki potatoes, red cabbage and orange demi glace

Sérvalið vín | Selected wine: Lingua Franca AVNI Pinot Noir

7.990 ISK

Crème Brulée | Crème Brulée

Pistasíu crème brulée með kirsuberjasorbet

Pistachio crème brulée with cherry sorbet

Sérvalið vín | Selected wine: Michel Lynch Prestige Sauterne

3.190 ISK

4 rétta seðill | 4 course menu 16.900 ISK

Sérvalið vín | Selected wine 8.500 ISK