

Forréttir | Starters

Villisveppasúpa | Wild Mushroom Soup ^(V)

Villisveppasúpa með marineruðum Flúðasveppum

Wild mushroom soup with pickled local mushrooms

3.690 ISK

Bleikja | Arctic Char

Reykt bleikja með súrsaðri fenníku og piparrótarrijóma

*Smoked arctic char with pickled fennel
and horseradish cream*

3.990 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*

4.490 ISK

Forréttir | Starters

Salat | Salad

Fersk íslenskt blandað salat með ristuðum brauðteningum, 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

3.290 ISK

Rauðrófur | Beetroot ^(VG)

Rauðrófu carpaccio með súrsuðum sinnepsfræjum, balsamik gljáa og pekanhnetum

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

3.490 ISK

Forréttir | Starters

Ostur | Cheese

Burrata ostur með basilíku pestói á tómatabeði

Baby burrata with basil pesto and tomato concassé

3.490 ISK

Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu
og klettsalati

*Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil
and rucola*

4.490 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Blómkál | Cauliflower ^(VG)

Blómkál með hnetum, sýrðum rauðlauk,
rauðu pestói og blómkálsmauki

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

5.490 ISK

Sjávarréttarísa | Seafood Risotto

Sjávarréttarísa með tómata og blönduðum sjávarréttum

Tomato based risotto with seafood

Í boði sem vegan réttur | Available as vegan option

6.990 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Þorskur | Cod

Þorskhnakki með kartöflumús, jarðskokkamauki, jarðskokkaflögum og hvítvínssósu

Atlantic cod with mashed potatoes, sunchoke purée, sunchoke chips and white wine sauce

6.790 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

6.990 ISK

Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótum, kartöflum og blóðbergsgljáa

Fillet of free-roaming lamb with carrots, potatoes and arctic thyme demi-glace

8.990 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*

9.990 ISK

Hreindýr | Reindeer

Hreindýrasteik með krækiberjasósu,
rauðrófu og kartöfluköku

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

12.990 ISK

Vinsamlegast athugið að aukagjald er fyrir Hreindýra aðalréttinn ef um fyrirfram
bókaðan tilboðsseðil 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*

3.490 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Dr Loosen Ice wine Washington 2.500 ISK

Súkkulaðikaka | Chocolate cake

Súkkulaðikaka með hvítsúkkulaði fyllingu, saltkaramellu
og vanilluís

*Chocolate cake with white chocolate filling, salted caramel
and vanilla ice cream*

3.490 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

3.190 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Disznókő Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2.800 ISK

Gulrótarkaka | Carrot Cake ^(VG)

Gulrótarkaka með appelsínusósu og appelsínusorbet

Carrot cake with orange sauce and orange sorbet

3.490 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

3.490 ISK

Við mælum með | Recommended wine

Graham Quinta dos Malvedos 2.800 ISK