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 piparrótarrjóma

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 tómatbeði

Baby burrata with basil pesto and tomato concassé

3.490 ISK

Hreindýr | Reindeer

Hreindýra carpaccio með parmesan osti, truffluolíu og klettasalati

Reindeer carpaccio with parmesan, truffle oil and rucola

4.490 ISK

Aðalréttir | Main Courses

Tófú | Tofu (VG)

Djúpsteikt engifer tófú borið fram í kartöfluskál með hummus,
súrsuðum skallottulauk, sveppa majonesi
og stökkum blaðlauk

Deep-fried ginger tofu in a potato cup with hummus, pickled shallot
mushroom mayo and crispy leek

5.490 ISK

Sjávarrétta Risotto | Seafood Risotto

Sjávarréttarisotto með tómat 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, piparsósu
og steiktu grænmeti

Beef tenderloin with smælki potatoes, cauliflower purée,
pepper 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