

KVÖLDSEÐILL – DINNER MENU

FORRÉTTIR – STARTERS

HUMARSÚPA – LANGOUSTINE SOUP

Humarsúpa, jurtaolía, rjómi, steiktur humar, húsbakað brauð og þeytt smjör.

Cream of langoustine soup, herb oil, fried langoustines, house baked bread and whipped butter.

2.850

ÞEYTT REYKT ÞORSKHROGN – WHIPPED HOTSMOKED COD ROE

Þeytt heitreykt þorskhrogn, rjómaostur, graslaukur, dill olía og lime og ostakex.

Whipped hot smoked cod roe, cream cheese, dill oil, lime and cheese crackers.

1.900

HVÍTLAUKSRÆKJUR – GARLIC SHRIMPS

Marineraðar hvítlauksrækjur ofngrillaðar í hvítlauk, steinselju og smjöri, húsbakað brauð.

Marinated garlic shrimps ovengrilled in garlic, parsley and butter, house baked bread.

2.850

FETA OSTUR – FETA CHEESE

Djúpsteiktur feta ostur í stökku blaðdeigi, tómát og rabarbarasulta.

Icelandic style feta cheese in a crispy phyllo, tomato and rhubarb jam.

2.850

HROGN KAVÍAR – CAVIAR AND PANCAKES

Íslensk grásleppuhrogn, sýrður rjómi, ferskur graslaukur og pönnukökur.

Icelandic lumpfish caviar, fresh chives served with pancakes.

2.690

REYKTUR LAX – SMOKED SALMON

Reyktur lax með wakame og sesamsnjó á íslensku flatbrauði með tartar sósu, wasabi hnetum og sýrðum rauðlauk.

Smoked salmon with wakame and sesame snow on Icelandic flatbread with tartar sauce, wasabi spiced nuts and pickled red onion.

2.850

VEGAN VORRÚLLUR – VEGAN SPRING ROLLS

Stökkar vorrúllur fylltar með quinoa, salthnetum, baunum, blómkáli, hnúðkáli og sætum kartöflum. Wakame og sæt chili sósa til hliðar.

Crispy spring rolls stuffed with quinoa, garden peas, salted pea nuts, kohlrabi and sweet potatoes. Wakame and sweet chili dip on the side.

2.850

BAKAÐUR BRIE – BAKED BRIE

Brie ostur bakaður með hunangi og pekan hnetum, borið fram með brauði

Baked with honey and pecan nuts, Served with bread

2.850

HUMARRÉTTIR – LANGOUSTINE

HUMAR – LANGOUSTINES

Humarskott og heill humar (300gr) ofngrillaður í íslensku smjöri, hvítlauk og steinselja. Kartöflur og tzatziki sósa.

Langoustine tails and whole langoustine (300gr) oven grilled in Icelandic butter, garlic and parsley. Served with potatoes with tzatziki.

9.500

RJÓMAHUMAR – CREAM LANGOUSTINES

Humarskott og heill humar (300gr) bakaður í krydd hvítvíns rjómasósu, borinn fram með hliðarsalati, kartöflum og brauði.

Langoustine tails and whole langoustine (300gr) baked in a creamy white wine sauce, served with a side salad, potatoes and bread.

9.500

HUMAR – LOBSTER

Amerískir humarhalar 400 gr.(3stk) ofngrillaður í hvítlauk og smjöri. Borinn fram með máis, kartöflusmælki, hollandaise sósu og hvítlakssmjöri.

Atlantic lobster tails 400gr (3pcs) ovengrilled in garlic and butter. Served with corn on the cob, fried potatoes, sauce hollandaise and garlic butter.

8.990

AÐALRÉTTIR – MAIN COURSES

PORSKUR – COD

Bakaður ferskur þorskur í kryddaðri hvítvíns rjómasósu og mozzarella osti, borinn fram í pönnu með kartöflum.

Market fresh prime filled of cod. Baked in a white wine cream sauce and mozzarella cheese. Served in a pan with potatoes

4.950

LAMB – LAMB

Grillað lamb, vorlauks kartöflumús, rôtargrænmeti, nípu mauk og soðgljái.

Grilled fillet of lamb, creamy mash potatoes, root vegetable, parsnip puré and red wine jus.

6.550

HROSSALUND – HORSE TENDERLOIN

Hægelduð hrossalund kláruð á grillinu, lauksulta, chili bernaise, kartöflur.

Grilled horse tenderloin, onion jam, chili béarnaise sauce and potatoes.

7.500

ÖND OG GRÍS – DUCK AND PORK

Langtímaeldað andalæri, hægeldaður grís í appelsínu BBQ. Kartöflumús og vanillugljáð gulrót ásamt soðgljáa.

Slow cooked duck leg confit and tender pork in orange BBQ. Mashed potatoes, vanilla glazed carrot and red wine jus.

5.800

GRÆNMETISBAKA – VEGATABLE PIE

Kartöflur, sætar kartöflur, spínat, bankabygg, kjúklingabaunir ásamt öðru grænmeti í filodeigsböku. Gratineruð með feta osti. Borin fram með bakaðir gulrót og vorlaukssósu.

Hægt að fá vegan útgáfu.

Potatoes, sweet potatoes, spinach, pearl barley, chickenpeas and other veggies in a phyllo dough pie. Gratinated with Icelandic style feta. Served with a baked carrot and spring onion sauce. Available as vegan on request.

4.800

TÚNFISKUR – TUNA STEAK

Léttsteikt túnfiskssteik, melónusalsa, kramið avokadó, kartöflur og lime.

Grilled tuna steak, typically served rare with a melon salsa, crushed avocado, potatoes and lime.

4.980

EFTIRRÉTTIR – DESSERTS

SÚKKULADIKAKA – CHOCOLATE BROWNIE

Húsgerð súkkulaðikaka með mjúkum kjarna, ísinn okkar er með.

Homemade chocolate brownie with a soft centre, served with house made gelato ice cream.

1.990

HEIMAGERÐUR ÍS PARFAIT – HOME MADE ICE CREAM PARFAIT

Húsgerður ömmuís í súkkulaðihnetti, stökkir hafrar og heit karamella.

Homemade ice cream parfait served in a chocolate globe with hot caramel sauce.

2.390

LAKKRÍS CRÉME BRÚLÉE – LIQUORICE

Klassísk Vanilla crème brûlée með lakkrís og húsgerðum ís.

Classic vanilla brulée with liquorice, house made ice cream

1.990

VEGAN SÚKKULADI HNETU GANACHE – VEGAN PEANUT GANACHE

Volgur 70% OMNOM Tanzania súkkulaði ganache og vegan ís

Warm OMNOM Tanzania 70% chocolate&peanut ganache, mango foam, baked crumble and vegan ice cream.

1.990

SKYR ELDGÍGUR – SKYR VOLCANO

Skýrmús með tahiti vanillu, hraun, ösku, sprengjukúlum, berjasósa og karamella.

Icelandic skyr mousse with Tahiti vanilla, lava, ash, pop rocks and caramel.

1.990

