

# KVÖLDVERÐUR // DINNER

Í boði kl. 18.00 -21.30 // Available 6.00 pm – 9.30 pm

## FORRÉTTIR // STARTERS

- Sjávarréttasúpa // Seafood soup** 2.600  
kraftmikil og koníaksbætt // rich in flavour and with Cognac
- Salfiskcarpaccio // Bacalao carpaccio** 2.700  
með ólífum, sítrónu og bergmintu // with olives, lemon and oregano
- Lárperu ceviche // Avocado ceviche VEGAN** 2.500  
með vorlauk, kóriander, límónu og chili // with spring onion, coriander, lime and chili
- Grafinn lambavöðvi // Cured lamb** 2.900  
með birkiolíu og jurtum úr nærumhverfi // with birch-oil and fresh herbs

## AÐALRÉTTIR // MAIN COURSES

- Bakaður léttsaltaður þorskhakki // Baked light cured fillet of cod** 4.600  
með sítrónublóðbergi og sellerírotarkremi // with lemon thyme and celery root mousse
- Fiskipanna AALTO Bistro // Fish pan AALTO Bistro** 4.900  
með blönduðum fiski, skelfiski, engifer og chili // with assorted fish, mussels, ginger and chili
- Kryddhjúpuð lambarifjasteik // Herb-coated lamb ribeye** 5.300  
með aspás, hvítum baunum og smátómötum // with asparagus, cannellini beans and cherry tomatoes
- Kúrbíts gratín // Zucchini gratin VEGAN** 4.300  
með sólblómaosti og smátómötum // with sunflower-cheese and cherry tomatoes

## EFTIRRÉTTIR // DESSERTS

- Kryddleginn rabbarbari úr garðinum // Herb-pickled home-grown rhubarb** 2.300  
með ricottaosti // with ricotta cheese
- Súkkulaðimús í sumarham // Chocolate mousse, summer style** 2.100
- Jarðarber frá Dalsgarði // Strawberries from Dalsgarður VEGAN** 2.200  
með vanilluís // with vanilla ice cream

Sjá rétti kvöldsins á töflu // Course of the day: See black board

3ja rétta kvöldverður að eigin vali // 3 course dinner at own choice 8.600