

KVÖLDVERÐUR // DINNER

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

FORRÉTTIR // STARTERS

Heitreyktur lax og laxafrauð // Hot smoked salmon and salmon mousse 2.900
með hesilhnetum og appelsínulegnu grænkáli // with hazelnuts and orange-pickled collards

Sjávarréttasúpa // Seafood soup 2.500
kraftmikil og koníaksbætt // full of flavor, with a touch of Cognac

Salat með léttreyktri andabringu // Salad with lightly smoked duck breast 3.100
borið fram með ristudum möndlum, granateplum, fíkjuvinaigrette og mildum geitaosti
served with roasted almonds, pomegranate, fig vinaigrette and mild goat cheese

Léttreykt eggaldin // Lightly smoked aubergine **Vegan** 2.900
með karamelíseruðum hesilhnetum og appelsínulegnu grænkáli
with caramelized hazelnuts and orange-pickled collards

Síldarprenna // Trio of herring 2.800
Síldartartar með límónu, engiferi og chili. Sinnepssíld með mandarínnum. Marineruð síld með lauk
Herring tartar with lime, ginger and chili. Mustard herring with mandarins. Marinated herring
with onion

AÐALRÉTTIR // MAIN COURSES

Rabarbaragljáður þorskhakki // Rhubarb glazed cod 4.500
með Shitake sveppum, kryddjurta hvítvínssósu og snöggsteiktu grænmeti
with Shitake mushrooms, herb white wine sauce and sautéed vegetables

Lambakóróna // Rack of lamb 5.200
með stökkri parmaskinku, reyktum hvítlauk og epla-trönuberja salati
with crispy Parma ham, smoked garlic and apple cranberry salad

Hnetusteik // Nut steak **Vegan** 4.200
með rauðkálssalati og Cumberlandsósu // with red cabbage salad and Cumberland sauce

EFTIRRÉTTIR // DESSERTS

Lavender hunangskaka // Lavender honey cake 2.200
með appelsínnum og hvítu súkkulaði // with oranges and white chocolate

Súkkulaði-engiferterta // Chocolate ginger tart 1.900
með núgat-kurli og kryddlegnum ávöxtum // with nougat crisp and marinated fruits

Bökuð kanilepli // Baked cinnamon apples **Vegan** 2.100
með piparkökukum og ís // with ginger biscuit and ice cream

3ja rétta kvöldverður að eigin vali // 3 course dinner at own choice 8.300