



MATSEÐILL Í BOÐI 25., 26., 31. DESEMBER OG 1. JANÚAR.

FESTIVE MENU

Fimm frábærir réttir og gómsætur eftirrétur

FORDRYKKUR

Glas af freyðivíni

TÚNFISKUR

Léttgrillaður túnfiskur, avókadómauk, engifer, sesamfræ,
sýrð vatnsmelóna

BLEIKJA Á SALTBLOKK FRÁ HIMALAYA

Hægelduð bleikja, yuzu trufflu mayo, stökkt quinoa, epli

ÍSLENSKT LANDSLAG

Lambatartar, sýrður rauðlaukur, reyktur rjómaostur, graslauks-mayo, ediksnjór

PÖNNUSTEIKTUR ÞORSKHNAKKI

”Spicy” spínat-purée, kasjúhnetu-purée, grasker í sudachi, saffran-hvítvínssósa

KOLAGRILLUÐ NAUTALUND

Sellerírótar-purée, reyktir sveppir, karamelluseraður laukur, bernaisesósa

SÚKKULAÐI RÓS

Súkkulaðimousse, hindberjahlaup, Sacherbotn

15.900 kr. á mann

VÍNPAKKI

Njóttu matseðilsins til fulls með vínnum sem smellpassa með réttunum 14.900 kr. á mann

GLEÐILEGA HÁTÍÐ

GLEÐILEGA HÁTÍÐ

→ AÐALRÉTTIR ←

FRÁ LANDI

KJÚKLINGUR 6.990 kr.
Grilluð bringa og úrbeinað læri, gulbeður,
sætkartöflumauk, geitaostur og sítrónublóðbergsgljái

LAMBAKÓRÓNA 8.990 kr.
Hægeldað lambafille, súrsaður skalottlaukur,
gulrætur, bökuð seljurót, dill-spínatkrem, sinnepssósa

KOLAGRILLUÐ NAUTALUND 8.990 kr.
Sellerírótar-purée, reyktir sveppir, karamelluseraður
laukur, bernaisesósa

BLÓMKÁL Á TVO VEGU 4.990 kr.
Bakað blómkál, blómkálsfroða, furuhnetu-
og blómkálspurée, mangó, grænkál, graskersfræ

RIB EYE DANISH CROWN 9.990 kr.
Ofnbakaðar gulrætur, reyktir sveppir, laukseyði

ÚR SJÓ

LAX 6.990 kr.
Kolagrillaður lax, bok choy, sveppir,
barbecuesósa tónuð með íslensku, lífrænu svörtu tei

PÖNNUSTEIKTUR ÞORSKHNAKKI 6.990 kr.
”Spicy” spínat-purée, kasjúhnetu-purée,
grasker í sudachi, saffran-hvítvínssósa

→ SMÁRÉTTIR ←

FRÁ LANDI

NAUTACARPACCIO 3.990 kr.
Sveppaduxelle, parmesan flögur, foie gras

ÍSLENSKT LANDSLAG 3.990 kr.
Lambatartar, sýrður rauðlaukur, reyktur
rjómaostur, graslauks-mayo, ediksnjór

ÖND & VAFFLA 4.990 kr.
Hægeldað andalæri, karamelluseruð epli,
belgísk vaffla, maltsósa

ÚR SJÓ

BLEIKJA Á SALTBLOKK FRÁ HIMALAYA 3.990 kr.
Hægelduð bleikja, yuzu trufflu mayo,
stökkt quinoa, epli

TÚNFISKUR 3.990 kr.
Léttgrillaður túnfiskur, avókadómauk, engifer,
sesamfræ, sýrð vatnsmelóna

HUMAR & TÍGRISRÆKJA 4.990 kr.
Pönnusteiktur kanadískur humar og tíggrisrækja,
steikt hvítlauks-mayo, paprikusósa, grænbauna
og avókadó purée

MEDLÆTI

TRUFFLAÐAR FRANSKAR með truffluolíu og parmesan	2.290 kr.
OFNBAKAÐAR GULRÆTUR með svart hvítlauks- og gulrótarpurée	1.990 kr.
ASPAS, dill-spínatkrem, parmesan, blandaðar hnetur	2.290 kr.
BROKKÓLÍNI, chimi churri, blandaðar hnetur	2.290 kr.