



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

FESTIVE MENU

Fimm frábærir réttir og gómsætur eftirrættur

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, bernaísesósa

SÚKKULAÐI RÓS

Súkkulaðimousse, hindberjahlaup, Sacherbotn

16.900 kr. á mann

VÍNPAKKI

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

→ AÐALRÉTTIR ←

FRÁ LANDI

KJÚKLINGUR 7.890 kr.
Grilluð bringa og úrbeinað læri, gulbeður,
sætkartöflumauk, geitaostur og sítrónublóðbergsgljái

LAMBAKÓRÓNA 9.990 kr.
Hægeldað lambafille, súrsaður skalottlaukur,
gulrætur, bökuð seljurót, dill-spínatkrem, sinnepssósa

KOLAGRILLUÐ NAUTALUND 9.990 kr.
Sellerírótar-purée, reyktir sveppir, karamelluseraður
laukur, bernaísesósa

VEGAN STEIK 5.690 kr.
Tempeh steik, sellerírót, brokkólíní, grænertu-purée,
shiitake sveppir, chimichurri

RIB EYE DANISH CROWN 10.990 kr.
Ofnbakaðar gulrætur, reyktir sveppir, laukseyði

ÚR SJÓ

LAX 7.990 kr.
Kolagrillaður lax, bok choy, sveppir,
barbecuesósa tónuð með íslensku, lífrænu svörtu tei

PÖNNUSTEIKTUR ÞORSKHNAKKI 7.490 kr.
”Spicy” spínat-purée, kasjúhnetu-purée,
grasker í sudachi, saffran-hvítvínssósa

→ SMÁRÉTTIR ←

FRÁ LANDI

NAUTACARPACCIO 4.690 kr.
Sveppaduxelle, parmesan flögur, foie gras

ÍSLENSKT LANDSLAG 4.690 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 4.290 kr.
Hægelduð bleikja, yuzu trufflu mayo,
stökkt quinoa, epli

TÚNFISKUR 4.590 kr.
Léttgrillaður túnfiskur, avókadómauk, engifer,
sesamfræ, sýrð vatnsmelóna

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

MEDLÆTI

TRUFFLAÐAR FRANSKAR með truffluolíu og parmesan 2.490 kr.

OFNBAKAÐAR GULRÆTUR með svart hvítlauks- og gulrótarpurée 2.490 kr.

ASPAS, dill-spínatkrem, parmesan, blandaðar hnetur 2.690 kr.

BROKKÓLÍNÍ, chimi churri, blandaðar hnetur 2.690 kr.