

Apotek

Business lunch

Í boði mánudaga til föstudaga 11:30-14:30

2 RÉTTIR - 6.900 KR. / 3 RÉTTIR - 7.900 KR.

FORRÉTTIR

Veldu einn

Nautatartar

Nautalundartartar með ristudum möndlum, confit eggjarauðu, froðu úr 24 mánaða parmesan og karamellaðri lauksultu

Risahörpuskel

Steikt risahörpuskel með beurre blanc, stökkum guanciale og panko-crispi

Bættu við Antonius Oscietra kavía 5g 2.500 kr.

Túnfiskur Niçoise

Punnt skorið túnfiskcarpaccio með linsoðnu egg, ólífum, kapers, kirsuberjatómötum og fersku salati

Andabringa

Steikt andabringa með shiitake-sveppum, jarðskokkum, plómusósu og yuzu-sósu

Bættu við foie gras 2.500 kr.

AÐALRÉTTIR

Veldu einn

Grillaður skarkoli

Með smælki, sítrónu- og kaperssmjørsósu, brokkólíni og confit kirsuberjatómötum

Confit andalæri

Með trufflu kartöflumús, brokkólíni, ofnbökuðum gulrótum og sinnepssósu

Frönsk kjúklingabringa

Grilluð frönsk kjúklingabringa með sætkartöflumauki, graskeri og black garlic-sósu

Nautasteik Frites

Grilluð nautalund með mjóum frönskum, Café de Paris-smjöri og béarnaise-sósu

EFTIRRÉTTIR

Veldu einn

Gullstöng

Zephyr karamellu- og súkkulaðimousse með hnetu dacquoise-botni, heslihnetupralíni og mangó & passion curd

Súkkulaðirós

Súkkulaðimousse með hindberjahlaupi og Sacherbotni

Karamellu crankie

Karamellumousse, pistasíubotn og karamellukaka

Apríkósa & mascarpone

Mascarponemousse með apríkósuhlaupi, karamellukremi, heslihnetupralíni og Sacherbotni

Nýbakað Apotek súrdeigsbrauð fylgir með

