

Forréttir / starters

Sjávarréttasúpa Seafoodsoup	1.390
Humarsúpa Cream of langustíne soup	1.490
Humar tempura í grænmetishreiðri og papríkumójo Langustíne tails tempura in vegateble nest and pepper mójo	2.100
Hörpuskelfiskur á tómatconfit með grænertumauki Scallops with tomato confit and bean pureé	2.400
Hangikjötsþynnur með rauðrófuchutney Smoked lamb carpaccio with beeth-root chutney	1.990

Aðalréttir / main courses

Sjávarréttasúpa Seafoodsoup	1.890
Humarsúpa Cream of langustíne soup	1.990
Ofnbakaður saltfiskur í olívu með tómataconcasse, sætkartöflumús Oven baked bacalao in olive and tomatconcasse with sweet potato pureé	3.700
Fiskíprenna. Leyfðu okkur að koma þér á óvart catch of the day. Let us surprice you	3.600
Þorskhnakki í basíl og hvítlauk með polentu File of cod in basíl and garlic with polenta	3.400
Lambavöðvi með kartöflugratin, hunangs gljádum gulrótum og þúrtvínssósu Steak of lamb with potato au gratin, honey glazed carrots and portvínne sauce	4.300
Línsubaunabuff með kartöflubátum napolísósu og gulrótarflögum Lentíl patties with potatoeweadges, napolísauce and carrot chíps	2.200
Humar lítill/ stór Langustíne small/ large	3.800/5.700

Eftirréttir / desserts

Parfit tvenna með konfektsósu Parfit duo with fine chocolate sauce	1.450
Gamla góða þjósárhraunið Warm chocolate cake with a running center	1.350
Skýrbúðingur að hætti matreiðslumannsins Skyr-pudding chefs style	1.350
Ískrap únval/ spyrjið þjónin (inniheldur alkahól) Selection of sorbet / ask the waiter (contains alcohol)	1.400