

— Allt fyrir frægðina —  
*Sýnd í Gamla bíó árið 1943*

Eldreyktur lax frittata

Kanil & rauðvins marineruð síld með eplum & dillmauki

Scandinavian hringsnuttur 5 tegundir

Fennelgrafinn lax & sítrus kryddeggi

Grillaður kjúklingur með sætkaröflumauki

Villijurta grafið lamb með döðlukremi

Lambalund á spjóti með hvítlaukspipar & sesam

Hægeldaðar nautalundir bearnaise

Súkkulaðimousse kaka með hindberjum

Fylltar lúxus konfektbollur 5 tegundir

Verð á einingu 490 kr.

*Við mælum með 5-12 einingum á mann,  
eftir því hversu matarmikil veilsan þín á að vera.*

— Örlaga símfónían —  
*Sýnd í Gamla bíó árið 1962*

Chili kryddaðar tígrisrækjur

Kofareyktur lax & sítrus salat

Kolagrillaður kjúklingapinni með ananas

Villijurtagrafinn lax í tabas stíl með hunangdillsósu

Sushi /maki með súrsuðu engifer, wasabi & soyja sósu

Andarsalat, foie gras & granada epli á brioch

Grænmetishnetuklattar með döðlukremi

Lambalundir á pinna með myntupestó og valhneturaspi

Hægelduð nautalund ásamt ostrusvepp & bearnaise sósu

Kjúklingapinni í satay hnetudressingu

Kókos & mangó hvít súkkulaðikaka

Úrval af íslenskum ostum

Ekta frönsk súkkulaðikaka með jarðaberjum

Verð á einingu 520 kr.

*Við mælum með 5-12 einingum á mann,  
eftir því hversu matarmikil veilsan þín á að vera.*

— Bölvaður kötturinn —  
*Sýnd í Gamla bíó 1968*

Hvítlauksristaður humar í mangó & chili dressingu

Hörpuskel með ceviche lime salsa

Teriaky bleikja & wakamesalat

Kjúklingur satay hnetusósu

Tígristrækjur oriental

Laxahamborgarar með sýrðar gúrkum & dillkremi

Sushi / maki með sýrðu engifer, wasabi & soyja sósu

Grillaður kjúklingapinni með sesam & chili

Hunangsgljáð applesínu önd

Grænmetisklattar Nordic style

Svartpiparkrydduð & hægelduð nautapiparsteik

Lambasleikjó með piri piri pestó

Kókos & mangó hvít súkkulaði kaka

Makkarónur

Súkkulaðimoussekaka með hindberjum

Verð á einingu 590 kr.

*Við mælum með 5-12 einingum á mann,  
eftir því hversu matarmikil veilsan þín á að vera.*