



Veisluseðill

Forréttir

Sjávarréttasúpa með blönduðu skelfisksalati.
Sjávarréttasinfónía – Hvítlauksristaður humar, blálanga madras, lax og risarækjur framreitt í krukku.

Steikt andabringa með anda confie og fíkjumauki.
Reykt bleikja, tartar, hrogn, súrargúrkur og heimagerðt rúgbrauð.
Hægeldaður lax í sojakarmellu, tígrisarækjur í tómatbasil.
Kryddleginn þorskhnakki, þangolía, blómkál og brennt smjör.

Aðalréttir

Grillaður lax með mango, teriyaki og humarsósu.
BBQ grísalundir með ristugu rötargrænmeti og borgunión.
Hægeldaðar nautalundir með kryddlegnu rötargrænmeti og béarnaise.
Andabringa, jarðskokkar, anda confie, plómur og appelsínusósa.
Sætbasilkryddað lambafillet með sætum kartöflum og skógarsveppakremsósu.

Eftirréttir

Karamellu-súkkulaðifrauð með ávaxtasósu.
Hvít súkkulaðimousse, kókos, mangó og brenndum marens.
Súkkulaðikonfektkaka, karamellusósa og vanilluís.
Moon Walker: Súkkulaði mousse með hindberjum.

Verð á þriggja rétta máltíð:

Fiskur eða grís sem aðalréttur – 9.900 kr.

Önd eða lamb sem aðalréttur – 10.200 kr.

Naut sem aðalréttur – 10.400 kr.

Verð á tveggja rétta máltíð:

verðið lækkar um 1.000 kr.