



- Allt fyrir frægðina -
Sýnd í Gamla bíó árið 1943

Eldreyktur lax frittata

Kanil & rauðvíns 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 560 kr.

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



- Örlaga sínfónían -

Sýnd í Gamla bíó árið 1962

Chili kryddaðar tígristrækjur

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 brioche

Grænmetishnetuklattar með döðlukremi

Lambalundur 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 570 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
Tígriærækjur oriental
Laxahamborgarar með sýrðar gúrkum & dillkremi
Sushi / maki með sýrðu engifer, wasabi & soyja sósu
Grillaður kjúklingapinni með sesam & chili
Hunangsgljáð appleslínu 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.