



# VEISLUSEÐILL

## ÞRIGGJA RÉTTA

### FORRÉTTIR

Létt reykt bleikja & grillað humarsalat  
Brúnað blómkál, dill, græn epli & kremuð humarsósa

Grafin og hægeldaður þorskur  
Brúnað blómkál, dill, græn epli & kremuð kampavíns þorsk sósa

Nauta þynnur "Carpaccio"  
Trufflu mayo, pikklaður, parmesan, heslihnetur & klettasalat

### AÐALRÉTTIR

Grillað lambafille & hægelduð lambaöxl  
Seljurót, villisveppir, kartöflumús & borderlaise sósa

Grilluð 14 daga hangin nautalund  
Nautakinn, jarðskokkar, kartöflu terrine & borderlaise sósa

Grillaður mjólkurkálfur  
Sætur laukur, kartöflumús, smjör steiktir villisveppir & kjúklingagljái

### EFTIRRÉTTIR

Karamellukaka & hvítsúkkulaði mús  
Hindber, karamella & sýrður rjómaís

Tiramisú

Kaffi karamella & kaffi sorbet

Vanillu cream bruléé

Jarðaber, hundasúru krap & súkkulaði ís

### ADD ON

Bernaise sósa

Steikt Foie gras

Trufflur



## LYSTAUKI

*Á undan mat eða með fordrykk*

Grillað brauð, Iberico skinka & parmesan krem

Grillað lamba tartar

Piparrót, stökkt kínóa & grillað kál

Grilluð argentísk risarækja

Soya, lime & chili

## KONFEKT

Súkkulaði trufflur með koniak & sjávarsalti

Hvítsúkkulaði ástapungar með salt karmellu

Passion fruit curd, heslihnetu krem & sykraðar heslihnetur

## MIÐNÆTUR SNARL

### „STREET FOOD“

Hægelduð nautakinn & brioche

Trufflu mayo, klettsalat & lauksulta

Pulled pork bao bun

Hrásalat, spicy mayo & salthnetur

Humar tempura taco

aioli, pikklaður laukur & koriander