

GROUP MENU

Option 1

þp Kr. 6900

Cured salmon

Pickles, dill mayo, rye bread crumbles and smoked trout roe.

Panfried ling

Fried potatoes, kale, dried tomatoes and hollandaise sauce.

Brownie

Salted caramel and vanilla ice cream.

Option 2

þp Kr. 8400

Langoustine soup

Langoustine and homemade creme fraiche.

Fillet of lamb & slow cooked shank

Sunchoke terrine, parsnip, beer braised onions and demi glace.

Cremé bruléé

Strawberry-lime sorbet.

Option 3

þp Kr. 7600

Carpaccio

Truffle mayo, crispy cheese, yellow beets and pickled mustard seeds.

Panfried fillet of cod

Mashed potatoes, carrots and cauliflower two ways.

White chocolate & skyr

Vanilla cake and rhubarb.

HÓPSEÐILL

Valmöguleiki 1

þþ Kr. 6900

Grafinn lax

Léttýrðar gúrkur, kryddjurtakrem, rúgbrauðs mylsna og reykt silungahrogn.

Pönnusteikt langa

Steikt smælki, grænkál, þurrkaðir tómatar og hollandaise sósa.

Brownie

Saltkaramella og vanilluís.

Valmöguleiki 2

þþ Kr. 8400

Humarsúpa

Humarhalar og heimagerður sýrður rjómi.

Lamba fillet & hægeldaður skanki

Jarðskokka kaka, nipa, bjórelaður laukur og soðgljái.

Cremé bruleé

Jarðaberja-lime krapís.

Valmöguleiki 3

þþ Kr. 7600

Carpaccio

Trufflukrem, stökkur ostur, gulbeða og pikklud sinnepsfræ.

Pönnusteiktur þorskhnakki

Kartöflumús, gulrætur og blómkál á tvo vegu.

Hvít súkkulaði & skyr

Vanillu kaka og rabbarbari.