

## CHRISTMAS MENU – JÓLAMATSEÐILL

### Starter – Forréttur

Smoked lamb tartare

*Smoked egg yolk, red cabbage, bechamel and deep fried Christmas wafer.*

Hangikjöts tartar

*Reykt eggjarauða, uppstúf, rauðkál og laufabrauð.*

### Main course – Aðalréttur

Duck breast & slow cooked lamb

*Potato and sunchoke croquette, caramelized carrots and orange demi glace.*

Andabringa & hægeldaður lambaskanki

*Kartöflu króketta, sykurgljáðar gulrætur og appelsínu soðsósa.*

### Dessert – Eftirréttur

Brownie

*Salted caramel, ginger and cinnamon ice cream.*

Brownie

*Salt karamella, engifer og kanil ís.*

Price per person

with wines

*Minimum 2 persons and only for the whole table.*

Kr. 8900

Kr. 12800

Verð á mann

með vínnum

*Aðeins fyrir 2 eða fleiri og fyrir allt borðið.*

Kr. 8900

Kr. 12800

## THREE COURSE MENU – ÞRIGGJA RÉTTA MATSEÐILL

### Starter – Forréttur

Cured salmon

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

Grafinn lax

*Léttýrðar gúrkur, dill majó, rúgbrauðs mylsna og reykt silungahrogn.*

### Choice of main course – Val um aðalrétt

Fillet of lamb & slow cooked shank

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

Lamba fillet & hægeldaður skanki

*Jarðskokka kaka, nípa, bjórelaður laukur og soðgljái.*

OR – EDA

Panfried fillet of cod

*Mashed potatoes, carrots and cauliflower two ways.*

Pönnusteiktur þorskhakki

*Kartöflumús, gulrætur og blómkál á tvo vegu.*

### Dessert – Eftirréttur

Brownie

*Salted caramel and vanilla ice cream.*

Brownie

*Saltkaramella og vanilluís.*

Price per person

*With lamb*

Kr. 7900

*With cod*

Kr. 6900

Verð á mann

*Lamb í aðalrétt*

Kr. 7900

*Þorskur í aðalrétt*

Kr. 6900

## STARTERS – FORRÉTTIR

Langoustine soup <i>Langoustine and homemade creme fraiche.</i>	Kr. 2490
Humarsúpa <i>Humarhalar og heimagerður sýrður rjómi.</i>	
Cured salmon <i>Pickles, dill mayo, rye bread crumbles and smoked trout roe.</i>	Kr. 1990
Grafinn lax <i>Léttýrðar gúrkur, dill majó, rúgbrauðs mylsna og reykt silungahrogn.</i>	
Scallops <i>Parsnip puree, hazelnuts, apple and fennel.</i>	Kr. 2490
Hörpuskel <i>Nípumauk, heslihnetur, epli og fennika.</i>	
Beetroot & squash salad <i>Goat cheese, pear, pumpkin seeds and vinaigrette.</i>	Kr. 1990
Rauðrófu- & graskers salat <i>Geitaostur, þerur, ristud graskersfræ og vinaigrette.</i>	
Carpaccio <i>Truffle mayo, crispy cheese, yellow beets and pickled mustard seeds.</i>	Kr. 2590
Carpaccio <i>Trufflukrem, stökkur ostur, gulbeða og pikklud sinnepsfræ.</i>	

## MAIN COURSES – AÐALRÉTTIR

Panfried fillet of cod <i>Mashed potatoes, carrots and cauliflower two ways.</i>	Kr. 3990
Pönnusteiktur þorskhakki <i>Kartöflumús, gulrætur og blómkál á tvo vegu.</i>	
Panfried ling <i>Fried potatoes, kale, dried tomatoes and hollandaise sauce.</i>	Kr. 3990
Pönnusteikt langa <i>Steikt smælki, grænkál, þurrkaðir tómatar og hollandaise sósa.</i>	
Fish of the day <i>Please ask the waiter.</i>	Kr. 3990
Fiskur dagsins <i>Vinsamlegast spyrjið þjóninn.</i>	
Fillet of lamb & slow cooked shank <i>Sunchoke terrine, parsnip, beer braised onions and demi glace.</i>	Kr. 4990
Lamba fillet & hægeldaður skanki <i>Jarðskokka kaka, nípa, bjórelaður laukur og soðgljái.</i>	
Grilled cauliflower & romaine salad <i>Browned cauliflower puree, pine nuts and cured lemon.</i>	Kr. 3790
Grillað blómkál & romaine salat <i>Brúnað blómkálsmauk, furuhnetur og grafin sitróna.</i>	
Grilled hamburger (140g) <i>Serrano ham, cheese, tarragon mayo, caramelized red onions and french fries.</i>	Kr. 2990
Grillaður hamborgari (140g) <i>Serrano skinka, ostur, estragon majó, sultaður rauðlaukur og franskar.</i>	
Langoustine soup <i>Langoustine and homemade creme fraiche.</i>	Kr. 3990
Humarsúpa <i>Humarhalar og heimagerður sýrður rjómi.</i>	
Surf & Turf for 2 <i>Porterhouse steak (700g), Langoustine tails, baked potato / fries, chimichurri and homemade steak sauce. We recommend serving the steak medium rare to medium.</i>	Kr. 20000
Haf & hagi fyrir 2 <i>Porterhouse steik (700g), Humarhalar, bökuð kartafla / franskar, chimichurri og heimalöguð steikarsósa. Við mælum með að framreiða steikina medium rare til medium.</i>	

## DESSERTS – EFTIRRÉTTIR

Brownie <i>Salted caramel and vanilla ice cream.</i>	Kr. 1790
Brownie <i>Saltkaramella og vanilluís.</i>	
Cremé bruleé <i>Strawberry-lime sorbet.</i>	Kr. 1890
Cremé bruleé <i>Jarðaberja-lime krapís.</i>	
White chocolate & skyr <i>Vanilla cake and rhubarb.</i>	Kr. 1890
Hvítt súkkulaði & skyr <i>Vanillu kaka og rabbarbari.</i>	
Lemon tart <i>Italian meringue and skyr ice cream.</i>	Kr. 1790
Sítrónubaka <i>Ítalskur marens og skyrís.</i>	

WWW.SALTKITCHENANDBAR.IS



@SALTKITCHENANDBAR



@SALTKITCHENANDBAR