

4 RÉTTA ÁRAMÓTASEÐILL

FORDRYKKUR – Prosecco

FORRÉTTIR

Bleikja & lummur

Léttgrafin bleikja, kjúklingabaunalummur, piparrótarsósa, hrogn, stökkar linsubaunir, yuzu-ylliblómadressing

Lamb & hveitikökur

Hægeldað lamb, vestfirskar hveitikökur, gulrótarmauk, pikklaður rauðlaukur, piparrótarsósa

AÐALRÉTTUR - veldu á milli

Nautalund

200 g, gulrætur, grillaður aspas, sellerírótarmauk, smælki, bjór-hollandaise

Eða

Grillaður lax

Beykisveppir, hoisin sveppir, aspas, fregola, hvítlauks-sellerírótarmauk, reykt aioli

EFTIRRÉTTUR

Eton Mess skyr ostakaka

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber, hindberjasósa

13.900 kr.

Aðeins framreitt fyrir allt borðið.

SNAKK

Brauðkarfa 1.390 kr.

Nýbakað bóndabrauð, íslenskt smjör með svörtum hvítlauk, döðlum og graskersfræjum

Spicy rósmarín hnetumix 1.790 kr.

Pekanhnetur, heslihnetur, brasiluhnetur, kasjúhnetur, möndlur

Blandaðar marineraðar ólífur 1.790 kr.

Peppadew chili, oreganó

Trufflaðar franskar 1.990 kr.

Truffluolía, parmesan, harissa-mæjón, trufflu-mæjón

Franskar 1.690 kr.

Japönsk kokteilsósa

Harissa franskar 1.790 kr.

Japönsk kokteilsósa

Hummus turn 3.890 kr.

Grillað súrdeigsbrauð og vestfirskar hveitikökur

- > Rauðrófuhummus
- > Avókadóhummus
- > Graskershummus

SMÁRÉTTIR

Lamb & hveitikökur 3.990 kr.

Hægeldað lamb, vestfirskar hveitikökur, gulrótarmauk, pikklaður rauðlaukur, piparrótarsósa

Bleikja & lummur 3.990 kr.

Léttgrafin bleikja, kjúklingabaunalummur, piparrótarsósa, hrogn, stökkar linsubaunir, yuzu-ylliblómadressing

Kjúklingastrimlar „buffalo“ 3.890 kr.

Pankó & chilihjúpaðar kjúklinglundir í Buffalo BBQ sósu, pikklað sellerí, salthnetur, gráða-ostasósa

Nauta carpaccio 3.890 kr.

Græn Charmoula, fleyttur feta, parmesan flögur, granatepli

GRÆNMETI

Vegan blómkáls 4.390 kr.

"rib eye steak"

Chipotle marineraðar kjúklingabaunir, graskersmouk, chermoula dressing, aspas og granateplis

Grænmetisborgari 4.590 kr.

Svartbauna- og hnetubuff, parmesan, hoisin sveppir, rauðlaukur, Búri, trufflu-mæjón, franskar

AÐALRÉTTIR

Grillaður lax 6.490 kr.

Beykisveppir, hoisin sveppir, aspas, fregola, hvítlauks-sellerírótarmauk, reykt aioli

Kjúklingasalat 4.990 kr.

Granatepli, romaine salat, pikklud vínber, pistasúr, romanesco-blómkál, granatepladressing, avókadókrem, parmesan kex

Lambaborgari 4.590 kr.

Beikon, sveppa & döðlu duxelle, pikklaður rauðlaukur, pikklud gúrka, rucola, Búri, franskar

1/2 kjúklingur Piri Piri 6.490 kr.

Bringa, leggur og úrbeinað læri, truffluparmesan, franskar, salat, skyr-tahini

Lambakóróna 8.990 kr.

Hægeldud lambakóróna með aspas, brokkólíní, smælki, ofnbökuðum gulrótum og bernaisesósu.

Nautalund 8.990 kr.

200 g, gulrætur, grillaður aspas, smælki sellerírótarmauk, bjór-hollandaise

Grillað rib eye 9.990 kr.

Brokkólíní, aspas, hoisin sveppir, bernaisesósa, trufflufranskar

EFTIRRÉTTIR OG SÆTINDI

Djúpsteikt brownie 3.290 kr.

Vanilluís, rjómi, súkkulaðisósa, karamellaðar pekanhnetur, dulce de leche,

Djúpsteikt Oreo 2.990 kr.

Vanilluís, súkkulaðisósa

Snickers-marengsterta 2.990 kr.

Súkkulaðibotn, marengs, snickers-karamella, þeyttur rjómi

Prista-súkkulaðiterta 2.990 kr.

Súkkulaði, Pristur, vanilluís, þeyttur rjómi

Eton Mess skyr ostakaka 2.990 kr.

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber, hindberjasósa

Kókosbolluterta 3.390 kr.

Frábær til að deila

Kókos & möndlubotn, kókosbollur, súkkulaði, kókosbolluís