



AFTER
NOON
TEA

Framreitt alla daga frá 14:30 til 17:00.

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

SAVOURY

BLÁBERJASKONSUR

Peytt íslenskt smjör og tvær tegundir af sultu

CONFIT ÖND

á vestfirskri hveitköku

Andaconfit rillet, karamelluseruð epli,
Maltsósa, appelsínusósa

BLEIKJA & LUMMUR

Kjúklingabaunalummur, léttgrafin bleikja,
piparrótarsósa, hrogn, stökkar linsubaunir,
yuzu-ylliblómadressing

DELUXE ROAST BEEF SAMLOKA

Nautalund, avókadókrem, rjómaostur,
piparrót, sýrðar gúrkur

KLASSÍSK TÚNFISK SAMLOKA

Túnfiskssalat með chili, gúrka

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

SWEET

ETON MESS SKYR OSTAKAKA

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber,
hindberjasósa

PRISTA-SÚKKULAÐITERTA

Súkkulaði, Þristur, vanillús, þeyttur rjómi

BOLLAKÖKUR

Red Velvet

hindaberjafylling, rjómaosta-skyrkrem

Súkkulaðifudge

dulce de leche fylling, súkkulaðikrem

SÖRUR

MAKKARÓNUR

Verð/mann

Afternoon tea	6.890 kr.
---------------	-----------

Með glasi af:

Bottega Non-Alco Bianco	7.790 kr.
-------------------------	-----------

Prosecco freyðivíni	7.890 kr.
---------------------	-----------

Möet kampavín	8.480 kr.
---------------	-----------

Eingöngu framreitt fyrir allt borðið.

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

SAVOURY

BLUEBERRY SCONES

Whipped Icelandic butter and two types of jam

CONFIT DUCK

on Icelandic flatbread

Duck confit rillet, caramelized apples,
Malt sauce, orange sauce

ARCTIC CHARR & BLINI

Chickpea flatbread, lightly cured arctic charr,
horseradish sauce, roe, crispy lentils,
yuzu elderflower dressing

DELUXE ROAST BEEF SANDWICH

Beef tenderloin, cream cheese, horseradish,
avocado spread, pickles

CLASSIC TUNA SANDWICH

Tuna salat with chili, cucumber

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

SWEET

SKYR ETON MESS CHEESECAKE

White chocolate “skyr” mousse, meringue, raspberries, raspberry sauce

PRISTUR CHOCOLATE CAKE

Icelandic liquorice chocolate Pristur, chocolate, vanilla ice cream and whipped cream

CUP CAKES

Red Velvet

raspberry filling, cream cheese “skyr” icing

Chocolate fudge

dulce de leche filling, chocolate icing

SARAH BERNHARDT COOKIES

MACARONS

	Price/person
Afternoon tea	6.890 kr.
With a glass of:	
Bottega Non-Alco Bianco	7.790 kr.
Prosecco sparkling wine	7.890 kr.
Möet Champagne	8.480 kr.

Only served for the whole table.

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

TE TEA

BLÖNDUÐ TE MIXED TEA

EARL GREY SUPERIOR

Hið blómkennda bragð frá Darjeeling héraði í bland við vinsæla bergamot ávöxtinn gefa þessu sígilda og þekkta tei fágað og einstakt bragð.

ENGLISH BREAKFAST

Fínskorin telaufr frá Assam-héraði á Indlandi og eyjunni Sumötru. Bragðmikið og dökkt með maltkeimi.

JURTATE Herbal Tea

Seyði af sítrónugrasi, myntu, eplum og lakkrísrot. Ljúft og frískandi, frábær drykkur fyrir þá sem velja seyði frekar en te. Ekkert koffín.

JARÐABERJA- & HINDBERJATE

Strawberry & Raspberry Tea

Frábær ávaxtablanda. Hindber og jarðarber passa einstaklega vel saman. Berin eru frostþurrkuð og halda því vel bragðgæðunum.

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR

PIPARMINTUTE Peppermint Tea

Hrein piparmintan er einstaklega frískandi og orkugefandi jurt.

BORA BORA

Framandi ávextir og blóm eyjunnar fögru, Bora Bora, eru uppistæðan í þessari sætu og bragðgóðu blöndu.

HREINT TE PURE TEA

YUNNAN HVÍTT TE Yunnan white Tea

Stór ljósgræn telaufin með fjölda silfurlitaðra toppa gefa mjúkt og milt bragð með blómkenndum keim

BANCHA GRÆNT TE Bancha Green Tea

Lífrænt ræktað japanskt te. Stór laufblöð, tekin neðarlega á teplöntunni breiða fallega úr sérþegar hellt er upp á teið. Bragðið er mjúkt með grösugum keim.

FJALLKONAN

KRÁ & KRÆSINGAR