

# VALENTÍNUSARDAGUR

## FORDRYKKUR

Glas af Piccini Prosecco

### Lamb & hveitikökur

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

### Nauta carpaccio

Græn charmoula, þeyttur feta, parmesan flögur, granatepli

### Bleikja & lummur

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

### Hörpuskel

Risahörpuskel, þeytt fetakrem, graslauksmjó, trufflusnjór, stökkt rúgbrauð

### Nautalund

Gulrætur, grillaður aspas, sellerírótarmauk, bjór-hollandaise

## EFTIRRÉTTIR

### Eton Mess skyr ostakaka

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber, hindberjasósa

### Prista-súkkulaðiterta

Súkkulaði, Pristur, vanilluís, þeyttur rjómi

12.900 kr. á mann.

Aðeins framreitt fyrir allt borðið.

## VALENTÍNUSARKOKTEILL

### PINK VALENTINE

Bacardi Carta Blanca, Helga Raspberry Sour, rabarbari, ylliblóm

2.900 kr.

