

4 RÉTTA ÁRAMÓTASEÐILL

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 aspás, sellerírótarmauk, smælki, bjór-hollandaise

Eða

Grillaður lax

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

EFTIRRÉTTUR

Eton Mess skyr ostakaka

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber, hindberjasósa

14.900 kr.

Aðeins framreitt fyrir allt borðið.

SNAKK

Brauðkarfa 1.490 kr.

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

Spicy rósmarín hnetumix 1.990 kr.

Pekanhnetur, heslihnetur, brasíluhnetur, kasjúhnetur, möndlur

Blandaðar marineraðar ólífur 1.990 kr.

Peppadew chili, oreganó

Trufflaðar franskar 2.390 kr.

Truffluolía, parmesan, harissa-mæjón, trufflu-mæjón

Franskar 1.890 kr.

Japönsk kokteilsósa

Harissa franskar 1.990 kr.

Japönsk kokteilsósa

Hummus turn 3.990 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“ 3.990 kr.

Pankó & chilihjúpaðar kjúklinglundir í Buffalo BBQ sósu, pikklað sellerí, salthnetur, gráðaostasósa

Nauta carpaccio 3.890 kr.

Græn Charmoula, fleyttur feta, parmesan flögur, granatepli

GRÆNMETI

Vegan blómkáls 4.290 kr.

"rib eye steak"

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

Grænmetisborgari 4.790 kr.

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

AÐALRÉTTIR

Grillaður lax 6.990 kr.

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

Kjúklingasalat 5.490 kr.

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

Lambaborgari 4.890 kr.

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

1/2 kjúklingur Piri Piri 6.990 kr.

Bringa, leggur og úrbeinað læri, trufflu-parmesan, franskar, salat, skyr-tahini

Lambakóróna 9.890 kr.

Hægelduð lambakóróna með aspás, brokkólíní, smælki, ofnbökuðum gulrótum og bernaisesósu.

Nautalund 9.890 kr.

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

Grillað rib eye 11.490 kr.

Brokkólíní, aspás, hoisin sveppir, bernaisesósa, trufflufranskar

EFTIRRÉTTIR OG SÆTINDI

Djúpsteikt brownie 3.490 kr.

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

Djúpsteikt Oreo 3.290 kr.

Vanilluís, súkkulaðisósa

Snickers-marengsterta 3.290 kr.

Súkkulaðibotn, marengs, snickers-karamella, þeyttur rjómi

Prista-súkkulaðiterta 3.190 kr.

Súkkulaði, Pristur, vanilluís, þeyttur rjómi

Eton Mess skyr ostakaka 3.290 kr.

Hvítsúkkulaði-skyrmús, marengs, hindber, hindberjasósa

Kókosbolluterta 3.690 kr.

Frábær til að deila

Kókos & möndlubotn, kókosbollur, súkkulaði, kókosbulluís