



DATE NIGHT



FORDRYKKUR

2 glös af freyðivíni

RÉTTIR

Nauta carpaccio

Græn Charmoula, þeyttur feta, parmesan flögur, furuhnetur, granatepli

Kjúklingastrimlar „buffalo“

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

Lamb & hveitikaka

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

Bleikja & lummur

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

Nautalund

Gulrætur, grillaður aspas, sellerírótarmauk, bjór-hollandaise

Confit andalæri (Peking style)

Gúrka, vorlaukur, Egils appelsín sweet chilisósa, teriyaki-maltsósa, íslenskar pönnukökur

EFTIRRÉTTIR

Djúpsteikt Oreó

Vanilluís, súkkulaðisósa

Prista-súkkulaðiterta

Súkkulaði, Pristur, vanilluís, þeyttur rjómi

12.900 kr. fyrir tvo

Fullkominn fyrir stefnumótið!