

NEW YEAR SPECIAL MENU

ÁTTA SÉRVALDIR TAPASRÉTTIR 8 SELECTED COURSES

Fordrykkur að hætti hússins

- » **Beikonvafin hörpuskel og döðlur með sætri chilli sósu**
- » **Foie gras de canard með grilluðu brauði og sultuðum rauðlauk**
- » **Túnfiskur með avókadómauki, chili-furuhnetu salsa, mandarínu og tapioca crisp**
- » **Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt og appelsínu-sósu**
- » **Hvítlauksbakaðir humarhalar**
- » **Nautalund með trufflu-sveppa duxelles og bourgunion sveppasósu**

og í lokin tveir gómsætir eftirréttir

- » **Ekta súkkulaðiterta með berjacompoté og þeyttum rjóma**
- » **Hvítsúkkulaði-skyrmús með ástaraldinsósu**

Begins with an aperitif

- » Bacon wrapped scallops and dates with sweet chili sauce
- » Foie gras de canard with grilled bread and caramelized onions
- » Tuna with avocado puree, chili-pinenut salsa, mandarine and tapioca crisp
- » Duck breast with Jerusalem artichokes, Spanish salsify and “Malt & Orange” sauce
- » Lobster tails baked in garlic
- » Beef tenderloin with truffle-mushroom duxelles and bourgunion mushroom sauce

and we end the traveller with two desserts

- » Chocolate cake with berry compoté and whipped cream
- » White chocolate “skyr” mousse with passion coulis

14.900 kr.

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.
Please notify your waiter of any food allergies or intolerances

Aðeins framreitt fyrir allt borðið
Only served for the whole table

AÐALRÉTTIR

MAIN COURSES

Bleikja – Arctic char 6.990 kr.

Bleikja með “candy” rófu salati, piquilo, aspás og ylliblóma-hollandaise

Icelandic Arctic char with candybeets salad, piquilo, asparagus and elderflower-hollandaise

Pönnusteikt blálanga - Pan-fried blue ling 6.990 kr.

Pönnusteikt blálanga með risarækjum, grilluðum aspás, hrogni og humarsósu

Pan-fried blue ling with king prawns, grilled asparagus, roe and lobster sauce

Tapas nautabanans – the bullfighters tapas 7.990 kr.

Nautalundir, lambalundir, kjúklingalundir, grísahnakki og humarhalar, borið fram á salati með borguinionsósu, bakaðri kartöflu og saffran-aioli

Beef tenderloin, lamb tenderloin, chicken, pork and lobster tails, served on salad with Borguinion sauce, baked potato and zaffron aioli

Grillaðar nautamedalíur – Grilled beef medallions 8.990 kr.

Nautalund (225 g) með trufflu-sveppaduxelles, jarðskokkamauki, svartrót og bourguignon sveppasósu

Beef tenderloin (225 g) with truffle mushroom duxelles, artichoke purée, spanish salsify and Bourguignon mushroom sauce

Lambafillet – Fillet of lamb 8.990 Kr.

Lambafillet í bjórgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

Beer glazed fillet of lamb with beer-butterscotch sauce, cauliflower purée and Spanish salsify

DEL MAR

TAPAS FRÁ SJÓ TAPAS FROM THE SEA

- | | | | | | |
|-----------|---|------------------|-----------|--|------------------|
| 3 | Beikonvafin hörpuskel og döðlur með sætri chilli sósu | 3.290 kr. | 11 | Risarækjur al ajillo með hvítlauks-chorizo smjörsósu | 3.990 kr. |
| | Bacon wrapped scallops and dates with sweet chili sauce | | | King prawns al ajillo with garlic-chorizo butter sauce | |
| 7 | Bleikja með rauðrófusalati, aspás og ylliblóma-hollandaise | 3.590 kr. | 13 | Hrefna með sætri kartöflumús og maltsósu | 3.990 kr. |
| | Icelandic Arctic Char with candy beets salad, asparagus and elderflower-hollandaise | | | Minke whale with sweet potato mash and maltsauce | |
| 8 | Pönnusteikt blálanga með risarækju, grilluðum aspás, hrogni og humarsósu | 3.590 kr. | 14 | Túnfiskur með avókadómauki, chili-furuhnetu salsa, mandarínu og tapioca | 3.890 kr. |
| | Pan-fried blue ling with a king prawn, grilled asparagus, roe and lobster sauce | | | Tuna with avocado purée, chili-pine nut salsa, mandarine and tapioca | |
| 10 | Hvítlauksbakaðir humarhalar | 3.990 kr. | | | |
| | Lobster tails baked in garlic | | | | |

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.
Please notify your waiter of any food allergies or intolerances



DE LA TIERRA

TAPAS FRÁ LANDI TAPAS FROM THE LAND

- 19 Foie gras de canard með grilluðu brauði og sultuðum rauðlauk** 4.990 kr.

Foie gras de Canard with grilled bread and caramelized onions

- 22 Kjúklingalundir með blómkáls couscous, furuhnetum, blómkálsmauki og alioli** 3.390 kr.

Chicken tenderloin with cauliflower couscous, pine nuts, cauliflower purée and alioli

- 23 Marineraðar lambalundir með lakkríssósu** 3.390 kr.

Lamb tenderloin in liquorice sauce

- 25 Lambafillet í bjórgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót** 4.390 kr.

Beer glazed fillet of lamb with beer-butterscotch sauce, cauliflower purée and Spanish salsify

- 28 Nautalund með trufflu-sveppa duxelles og bourgunion sveppasósu** 4.390 kr.

Beef tenderloin with truffle-mushroom duxelles and bourgunion mushroom sauce

- 32 Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt- og Appelsínsósu** 3.990 kr.

Duck breast with jerusalem artichokes, spanish salsify and Icelandic „Malt & Appelsín” sauce

- 33 Léttreyktur lundi með brennivíns-bláberjasósu** 3.990 kr.

Smoked puffin with blueberry “brennivín” sauce

SERRANO - CHORIZO

- 34 Ekta spænsk Serrano hráskinka með melónu og piparrót** 3.690 kr.

Serrano ham with melon and horseradish



DE LA HUERTA

TAPAS ÚR GARÐINUM TAPAS FROM THE GARDEN

GRÆNMETIS TAPAS VEGETABLE TAPAS

- 39** Blandað ólífusnarl, með og án steina 1.890 kr.
Mixed olive snack, with and without stones
- 44** Pönnusteiktir ostru og flúðasveppir með geitaostakremi, brenndu blaðlauks-vinaigrette og valhnetum 3.190 kr.
Pan fried Icelandic button and oyster mushrooms with goat cheese cream, burned lich-vinaigrette and walnuts
- 46** Blómkál marinerað með saffran, lime-pistasíu vinaigrette, blómkálsmauki og granateplum 3.190 kr.
Cauliflower marinated with saffran, lime-pistacchio vinaigrette, cauliflower purée and pomegranate
- 47** Vegan Piri Piri „rif“ með djúpsteiktu smælki og sítrus-hvítlaukssósu 3.390 kr.
Vegan Pri Piri „ribs“ with deepfried baby potatoes and citrus-garlic sauce
- 48** BBQ Jackfruit soft taco með mango-jalapeño salsa, avocado mauki, og ferskum kóríander (2 stk.) 3.190 kr.
BBQ Jackfruit soft taco with mango-jalapeño salsa, avocado purée, and fresh coriander (2 pcs)

 Vegan

Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol.
Please notify your waiter of any food allergies or intolerances



EFTIRRÉTTIR

DESSERTS

Allur ísinn okkar er sérgerður fyrir okkur hjá VALDÍSI
All our ice cream is specially made for us by VALDÍSI

**Okkar heimsfræga súkkulaðikaka með
berjageli og þeyttum rjóma** 2.890 kr.

Our world famous chocolate cake with
berry gel and whipped cream

Hvítsúkkulaði-skyrmús með ástaraldin sósu 2.990 kr.

White chocolate „skyr“ mousse with passion fruit sauce

**Baska ostakaka með berja compote
og þeyttum rjóma** 2.890 kr.

Basque cheesecake with berry compote and whipped cream

**Crema Catalana með Dulce de leche
og dulce de leche rjóma** 2.890 kr.

Crema Catalana with Dulce de leche and dulce de leche cream

 **Sítrónu- og jarðaberja “osta”-kaka
með pistasíu-döðlubotni** 2.990 kr.

Lemon and strawberry “cheese” cake with
a pistacchio-dates base

 Vegan

Geggjaðir ísréttir Amazing Ice Cream

Kókosbomba, kókosís og kókosbollur 2.890 kr.

Coconut bomb - coconut ice cream and Icelandic „kókosbollur“

Út í bláinn, ísréttur að hætti kokksins 2.790 kr.

Out of the blue - mixed Ice cream plate

Eftirréttaplatti 6.890 kr.

Fjórir af okkar frábæru eftirréttum.
Baska ostakaka, crema Catalana, ekta
súkkulaðikaka og hvítsúkkulaði skyrmousse

Dessert sampler

The sampler plate features 4 of our favorite
desserts: Basque cheesecake, crema Catalana,
chocolate cake and White chocolate “skyr” mousse