

NEW YEAR SPECIAL MENU

ÁTTA SÉRVALDIR TAPASRÉTTIR 8 SELECTED COURSES

Fordrykkur að hætti hússins

- » Pönnusteikt risahörpuskel með sellerírórtarmauki, ástaraldinfroðu, stökku serrano og ólífusandi
- » Foie gras steik með amarena kirsuberjasósu, eplum, fíkjum og súrdeigsbrauðs-crostini
- » 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 peyttum rjóma
- » Hvítsúkkulaði-skyrmús með ástaraldinsósu

Begins with an aperitif

- » Pan fried scallops with celeriac purée, passionfruit foam, crispy serrano and olive sand
- » Foie gras steak with amarena cherry sauce, apples, figs and sourdough bread crostini
- » 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

15.900 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 8.490 kr.

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

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

Grillaðar nautamedalíur – Grilled beef medallions 9.890 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 Bourgounion mushroom sauce

Lambafillet – Fillet of lamb 9.890 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

2 Pönnusteikt risahörpuskel 4.390 kr.

með sellerírótarmauki, ástaraldinfroðu, stökku serrano, ólífusandi og trufflusnjó

Pan fried giant scallops with celeriac purée, passionfruit foam, crispy bacon, olive sand and truffle snow

3 Beikonvafin hörpuskel og döðlur 3.590 kr.
með sætri chilli sósu

Bacon wrapped scallops and dates with sweet chili sauce

7 Bleikja með rauðrófusalati, 3.890 kr.
aspas og ylliblóma-hollandaise

Icelandic Arctic Char with candy beets salad, asparagus and elderflower-hollandaise

8 Pönnusteikt blálanga með risarækju, 3.890 kr.
grilluðum aspas, hrogni og humarsósu

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

10 Hvítlauksbakaðir humarhalar 3.990 kr.

Lobster tails baked in garlic

13 Risarækjur al ajillo 3.990 kr.
með hvítlauks-chorizo smjörsósu

King prawns al ajillo with garlic-chorizo butter sauce

14 Túnfiskur með avókadómauki, 3.890 kr.
chili-furuhnetu salsa, mandarínu og tapioca

Tuna with avocado purée, chili-pine nut salsa, mandarine and tapioca

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 steik 4.990 kr.**
með amarena kirsuberjasósu, eplum, fíkjum og súrdeigsbrauðs-crostini

Foie gras steak with amarena cherry sauce, apples, figs and sourdough bread crostini

- 22 Kjúklingalundir með blómkáls couscous, 3.690 kr.**
furuhnetum, blómkálsmauki og alioli

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

- 23 Marineraðar lambalundir með lakkrissósu 3.690 kr.**

Lamb tenderloin in liquorice sauce

- 25 Lambafillet í bjórgljáa með bjór- 4.690 kr.**
karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

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

- 28 Nautalund með trufflu-sveppa duxelles 4.690 kr.**
og bourgunion sveppasósu

Beef tenderloin with truffle-mushroom duxelles and bourgunion mushroom sauce

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

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

- 33 Léttreyktur lundi með 4.190 kr.**
brennivíns-bláberjasósu

Smoked puffin with blueberry “brennivín” sauce

SERRANO - CHORIZO

- 34 Ekta spænsk Serrano hráskinka 3.790 kr.**
með melónu og piparrót

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** **1.990 kr.**
Mixed olive snack, with and without stones
- 44 Pönnusteiktir ostru og flúðasveppir með geitaostakremi, brenndu blaðlauks-vinaigrette og valhnetum** **3.490 kr.**
Pan fried Icelandic button and oyster mushrooms with goat cheese cream, burned leek-vinaigrette and walnuts
-  **46 Blómkál marinerað með saffran, lime-pistasíu vinaigrette, blómkálsmauki og granateplum** **3.490 kr.**
Cauliflower marinated with saffron, lime-pistachio vinaigrette, cauliflower purée and pomegranate
-  **47 Vegan Piri Piri „rif“ með djúpsteiktu smælki og sítrus-hvítlaukssósu** **3.690 kr.**
Vegan Piri 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.)** **3.490 kr.**
BBQ Jackfruit soft taco with mango-jalapeño salsa, avocado purée, and fresh coriander (2 pcs)



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 VALDÍS!
All our ice cream is specially made for us by VALDÍS

**Okkar heimsfræga súkkulaðikaka með
berjageli og þeyttum rjóma** 2.990 kr.

Our world famous chocolate cake with
berry gel and whipped cream

Hvítsúkkulaði-skyrmús með ástaraldin sósu 3.190 kr.

White chocolate „skyr“ mousse with passion fruit sauce

**Baska ostakaka með berja compote
og þeyttum rjóma** 2.990 kr.

Basque cheesecake with berry compote and whipped cream

**Crema Catalana með Dulce de leche
og dulce de leche rjóma** 2.990 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 2.990 kr.

Coconut bomb - coconut ice cream and Icelandic „kókosbollur“

Út í bláinn, ísréttur að hætti kokksins 2.890 kr.

Out of the blue - mixed Ice cream plate

Eftirréttafylling 6.990 kr.

Fjórir af okkar frábæru eftirrétum.
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