



ÓVISSUFERÐ

Vinsælasti seðillinn okkar frá upphafi!

8 RÉTTA SMAKKSEÐILL
ÁSAMT FORDRYKK

Leggðu upp í einstaka óvissuferð með 8 rétta smakkseðli, þar sem hver réttur er hannaður til að gleðja bragðlaukana.

Byrjaðu máltíðina með frískandi fordrykk og leyfðu kokkunum okkar að leiða þig í gegnum ógleymanlega matarreisu af kjöt- og fiskréttum með ljúffengum eftirrétt í lokin.

Leyfðu okkur að koma þér á óvart!

13.900 kr. á mann

ÍSLENSKI SEÐILINN

7 FRÁBÆRIR RÉTTIR

Byrjar á skoti af brennivíni

- » Léttreyktur lundi með brennivíns-bláberjasósu
- » Bleikja með rauðrófusalati, aspás og ylliblóma-hollandaise
- » Pönnusteikt blálanga með humarsósu, trufflukartöflumús, aspás og dillolíu
- » Folaldalund með trufflu kartöflumús og chorizo sósu
- » Hvítlauksbakaðir humarhalar með grilluðu brauði
- » Lambalund í björgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

og í lokin dásamlegur eftirréttur

- » Hvítsúkkulaði-skyr mousse með ástaraldinssósu og sorbet

13.900 kr. á mann

Seðillinn er full máltíð fyrir einn og tekur u.þ.b 1,5 - 2 tíma í framreiðslu

TAPAS FRÁ LANDI

- 21 Kjúklingastrimlar í bbq chilli-raspi með pistasíu mulningi og gráðastasósu 3.790 kr.
- 22 Kjúklingalundir með blómkáls couscous, furuhnetum, blómkálsmauki og alioli 3.790 kr.
- 23 Marineraðar lambalundir með lakkríssósu 3.790 kr.
- 25 Lambafillet í björgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót 4.790 kr.
- 28 Nautalund með trufflu-sveppa duxelles og bourgunion sveppasósu 4.790 kr.
- 29 Folaldalund með trufflu-kartöflumús og chorizo-sósu 4.690 kr.
- 32 Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt- og Appelsínsósu 3.990 kr.
- 33 Léttreyktur lundi með brennivíns-bláberjasósu 4.190 kr.
- 34 Ekta spænsk Serrano hráskinka með melónu og piparrót 3.790 kr.

TAPAS ÚR GARÐINUM

- 39 Blandað ólífusnarl, með og án steina 1.990 kr.
- 44 Pönnusteiktir ostru og flúðasveppir með geitaostakremi, brenndu blaðlauks-vinaigrette og valhnetum 3.490 kr.
- 45 Sultaðir íslenskir kirsuberjatómatar marineraðum mozzarella, hundasúrusósu, furuhnetum, avókadómauk og grilluðu brauði 3.490 kr.
- 46 Blómkál marinerað með saffran, lime-pistasíu vinaigrette, blómkálsmauki og granateplum 3.490 kr.
- 47 Vegan Piri Piri „rif“ með djúpsteiktu smælki og sítrus-hvítlaukssósu 3.690 kr.

AÐALRÉTTIR

- Bleikja Bleikja með “candy” rófu salati, piquilo, aspás og ylliblóma-hollandaise 6.990 kr.
- Pönnusteikt blálanga Pönnusteikt blálanga með risarækjum, grilluðum aspás, hrogni og humarsósu 6.990 kr.

- Tapas nautabanans 8.490 kr. Nautalundir, lambalundir, kjúklingalundir, grísahnakki og humarhalar, borið fram á salati með borgunionsósu, bakaðri kartöflu og saffran-aioli

- Grillaðar nautamedalíur 9.890 kr. Nautalund (225 g) með trufflu-sveppa duxelles, gulrótamauki, svartrót og bourguignon sveppasósu

- Lambafillet 9.890 kr. Lambafillet í björgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

- Surf & Turf 11.890 kr. Rib-eye (300 g) og risarækjur með chorizo-smjör sósu, frönskum og ylliblóma-hollandaise sósu

- Rib-eye 10.890 kr. Rib-eye (300 g) með trufflu-sveppa duxelles, gulrótamauki, frönskum, aspás, ylliblóma-hollandaise og bourguignon sveppasósu

EFTIRRÉTTIR

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

- Hvítsúkkulaði-skyrmús 3.190 kr. með ástaraldin sósu

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

- Sítrónu- og jarðaberja “osta”-kaka 3.190 kr. með pistasíu-döðlubotni

WAGYU RIBEYE

Grillað wagyu rib eye með enoki & ostrusveppum og ponzu sósu – um 100 g

8.990 kr.

TAPAS FRÁ SJÓ

- 2 Pönnusteikt risahörpuskel 4.390 kr. sellerírótarmauki, ástaraldinfröðu, stökku serrano, ólífusandi og trufflusnjó
- 3 Beikonvafin hörpuskel og döðlur 3.590 kr. með sætri chilli sósu
- 7 Bleikja með rauðrófusalati, aspás og ylliblóma-hollandaise 3.890 kr.
- 8 Pönnusteikt blálanga 3.890 kr. með risarækju, grilluðum aspás, hrogni og humarsósu
- 10 Hvítlauksbakaðir humarhalar 3.990 kr. með grilluðu brauði
- 11 Risarækjur al ajillo 3.990 kr. með hvítlauks-chorizo smjörsósu & sultuðum kirsuberjatómötum
- 14 Túnfiskur með ponzu-gochujang sósu, 3.990 kr. pikklaðri vatnsmelónu, avókadómauki og steiktu vermicelli