



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!

14.900 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

14.900 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

3.890 kr.
- 22

Kjúklingalundir með blómkáls couscous, furuhnetum, blómkálsmauki og alioli

3.890 kr.
- 23

Marineraðar lambalundir með lakkríssósu

3.890 kr.
- 25

Lambafillet í björgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

4.890 kr.
- 28

Nautalund með trufflu-sveppa duxelles og bourgunion sveppasósu

4.890 kr.
- 29

Folaldalund með trufflu-kartöflumús og chorizo-sósu

4.790 kr.
- 32

Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt- og Appelsínsósu

4.190 kr.
- 33

Léttreyktur lundi með brennivíns-bláberjasósu

4.490 kr.
- 34

Ekta spænsk Serrano hráskinka með melónu og piparrót

3.890 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

3.690 kr.
- 45

Sultaðir íslenskir kirsuberjatómatar marineraðum mozzarella, hundasúrusósu, furuhnetum, avókadómauk og grilluðu brauði

3.690 kr.
- 46

Blómkál marinerað með saffran, lime-pistasíu vinaigrette, blómkálsmauki og granateplum

3.690 kr.
- 47

Vegan Piri Piri „rif“ með djúpsteiktu smælki og sítrus-hvítlaukssósu

3.890 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

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

8.490 kr.
- Grillaðar nautamedalíur

Nautalund (225 g) með trufflu-sveppa duxelles, gulrótamauki, svartrót og bourguignon sveppasósu

9.890 kr.
- Lambafillet

Lambafillet í björgljáa með bjór-karamellusósu, blómkálsmauki og svartrót

9.890 kr.
- Surf & Turf

Rib-eye (300 g) og risarækjur með chorizo-smjör sósu, frönskum og ylliblóma-hollandaise sósu

11.890 kr.

- Rib-eye

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

10.890 kr.

EFTIRRÉTTIR

- Okkar heimsfræga súkkulaðikaka

með berjageli og þeyttum rjóma

2.990 kr.
- Hvítsúkkulaði-skyrmús

með ástaraldin sósu

3.190 kr.
- Crema Catalana

með Dulce de leche og dulce de leche rjóma

2.990 kr.
- Sítrónu- og jarðaberja “osta”-kaka

með pistasíu-döðlubotni

3.190 kr.