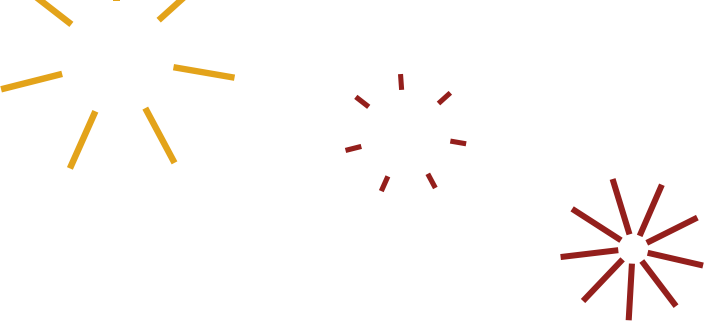


ÁRAMÓT



TAPAS FRÁ SJÓ

2	Pönnusteikt risahörpuskel með sellerírótarmauki, ástaraldinfroðu, stökku serrano, ólífusandi og trufflusnjó <i>Bættu við Antonius styrjukavíar 2.490 kr.</i>	4.490 kr.
3	Beikonvafin hörpuskel og dödlur með sætri chilli sósu (2 stk.)	3.690 kr.
7	Bleikja með rauðrófusalati, aspás og ylliblóma-hollandaise	3.990 kr.
8	Pönnusteikt blálanga með risarækju, grilluðum aspás, hrognum og humarsósu	3.990 kr.
10	Hvítlauksbakaðir humarhalar með grilluðu brauði	4.290 kr.
11	Risarækjur al ajillo með hvítlauks-chorizo smjörsósu	4.190 kr.
14	Túnfiskur með ponzu-gochujang sósu, pikklaðri vatnsmelónu, avókadómauki og steiktu vermicelli	4.190 kr.

TAPAS FRÁ LANDI

19	Foie gras steik með amarena kirsuberjasósu, eplum, fíkjum og súrdeigsbrauðs-crostini	5.490 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 bourguignon sveppasósu <i>Bættu við Foie gras 2.490 kr.</i>	4.890 kr.
32	Andabringa með jarðskokkum, svartrót og Malt- og Appelsínsósu <i>Bættu við Foie gras 2.490 kr.</i>	4.190 kr.
33	Léttreyktur lundi með brennivíns-bláberjasósu	4.490 kr.
34	Ekta spænsk Serrano hráskinka með melónu og piparrót	3.890 kr.

LÚXUS ÁRAMÓTASEÐILL

ÁTTA SÉRVALDIR TAPASRÉTTIR

Fordrykkur að hætti hússins

- » **Pönnusteikt hörpuskel**
með sellerírótarmauki, ástaraldinfroðu, stökku serrano, ólífusandi og trufflusnjó
Bættu við Antonius styrjukavíar 2.490 kr.
- » **Foie gras steik**
með amarena kirsuberjasósu, eplum, fíkjum og súrdeigsbrauðs-crostini
- » **Túnfiskur**
með ponzu-gochujang sósu, pikklzaðri vatnsmelónu, avókadómauki og steiktu vermicelli
- » **Andabringa**
með jarðskokkum, svartrót og Malt- og Appelsínsósu
- » **Hvítlauksbakaðir humarhalar**
með grilluðu brauði
- » **Nautalund**
með trufflu-sveppa duxelles og bourguignon sveppasósu
Bættu við Foie gras 2.490 kr.

og í lokin tveir gómsætir eftirréttir

- » **Okkar heimsfræga súkkulaðikaka**
með berjageli og þeyttum rjóma
- » **Hvítsúkkulaði-skyrmús**
með ástaraldin sósu

16.900 kr. á mann

Aðeins framreiddur fyrir allt borðið

TAPAS ÚR GARÐINUM

- » **39 Blandað ólífusnarl,** 1.990 kr.
með og án steina
- » **44 Pönnusteiktir ostru og flúðasveppir** 3.690 kr.
með geitaostakremi, brenndu blaðlauks-vinaigrette og valhnetum
- » **46 Blómkál** 3.690 kr.
marinerað með saffran, lime-pistasíu vinaigrette, blómkálsmauki og granateplum
- » **47 Vegan Piri Piri „rif“** 3.890 kr.
með djúpsteiktu smælki og sítrus-hvítlaukssósu
- » **48 BBQ Jackfruit soft taco** 3.690 kr.
með mango-jalapeño salsa, avókadómauki, og ferskum kóríander (2 stk.)

AÐALRÉTTIR

Bleikja með “candy”rófu salati, piquilo, aspás og ylliblóma-hollandaise	7.490 kr.
Pönnusteikt blálanga með risarækjum, grilluðum aspás, hrognum og humarsósu	7.490 kr.
Tapas nautabanans Nautalundir, lambalundir, kjúklingalundir, grísahnakki og humarhalar, borið fram á salati með bourguignonsósu, bakaðri kartöflu og saffran-aioli	8.990 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.

EFTIRRÉTTIR

Okkar heimsfræga súkkulaðikaka með berjageli og þeyttum rjóma	2.990 kr.
Baska ostakaka með berja compote og þeyttum rjóma	2.990 kr.
Crema Catalana með Dulce de leche og dulce de leche rjóma	2.990 kr.
Hvítsúkkulaði-skyrmús með ástaraldin sósu	3.190 kr.
Kókosbomba Kókosís og kókosbollur	2.990 kr.
Út í bláinn Ísréttur að hætti kokksins	2.990 kr.
» Sítrónu- og jarðaberja “osta”-kaka með pistasíu-dödlubotni	3.190 kr.

Allur ísinn okkar er sérgerður fyrir okkur hjá VALDÍS

EFTIRRÉTTAPLATTI

6.990 kr.
Fjórir af okkar frábæru eftirréttum.
Baska ostakaka, Crema Catalana, ekta súkkulaðikaka og hvítsúkkulaði skyrmousse



Vinsamlegast látið þjóninn vita um ofnæmi eða óþol

» Vegan