



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

7.490 kr.

Pönnusteikt blálanga Pönnusteikt blálanga með risarækjum, grilluðum aspás, hrogni og humarsósu

7.490 kr.

Tapas nautabanans Nautalundir, lambalundir, kjúklingalundir, grísahnakki og humarhalar, borið fram á salati með borgunionsósu, 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.

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

12.890 kr.

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

11.890 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.

