



## Forréttir

Sítrónu og engiferkryddað sjávarréttaspjót með sítrónugrasi og chilisósu	3.000 kr
Reyktur lax og maríneruð hörpuskel með wasapi, rjóma og pikluðu engifer	3.000 kr
Saffran kryddaður þorskhnakki með basilrisotto og smjörsósu	2.600 kr
Humarsúpa með ristudum humarhölum og nýbökuðu brauði	2.600 kr
Rjómalöguð sjávarréttasúpa með karrí og kóriander	2.600 kr
Rjómalöguð sælkera grænmetissúpa með nýbökuðu brauði	2.300 kr
Rjómalöguð villisveppasúpa með nýbökuðu brauði	2.300 kr

## Milliréttir

Nautacarpaccio með ristudum furuhnetum og parmigaino osti	1.600 kr
Nætursaltaður þorskur með grænum ertum og tómahjúp	1.600 kr
Humarsúpa borin fram í bolla	900 kr

## Aðalréttir

Grilluð nautalund með rôtargrænmeti, spínatkartöflumús og madeirasósu	6.500 kr
Lambahryggvöðvi með kartöfluköku, steiktum skógarsveppum og lambasoðsósu	6.500 kr
Dádýrasteik borin fram með kartöfluköku, steinseljurót og sólberjasoðsósu	7.200 kr
Andabringa með sætum kartöflum, bankabyggi og púrtvínsgljáa	6.100 kr

## Ábætisréttir

Logandi crême brulée með kókosís og ávöxtum	2.500 kr
Volg súkkulaðikaka með hindberjasósu og vanilluís	2.300 kr
Heit eplakaka með karamellusósu og vanilluís	2.300 kr
Lime- og vanillukryddað skyrfrauð með mangósalsa og mangóís	2.100 kr
Ítölsk ostaterta með oreokurli	2.100 kr
Súkkulaðifrauð með ferskum berjum og vanillurjóma	2.100 kr
Suðrænn kókosdraumur með berjablöndu og crumble	2.100 kr

Kaffi 350 kr

Innifalið salarleiga, hljóðkerfi og myndkerfi.

Fatahengi og öryggisgæsla 120.000 krónur