

# HÁDEGISSEÐILL

tveggja &  
þriggja rétta

## MATSEÐILL 1

### FORRÉTTUR

Íslensk sjávarréttasúpa. Blanda af hörpuskel, ferskum fiski og rækjum.

### AÐALRÉTTUR

Íslenskt lamba sirloin með myntu- og kóríander blöndu, fondant kartöflum, ristudum skalottlauk og lambasoði.

### EFTIRRÉTTUR

Súkkulaðimús, heslihnetumulningur, kaffi gel og árstíðabundin ber.

## MATSEÐILL 3

### FORRÉTTUR

Lamba krókettur með sinneps aioli og fersku klettsalati.

### AÐALRÉTTUR

Pönnusteikt bleikja í kókos sesamhjúp með tómatsultu, grænmeti og ristudum sólblómafræjum. Skreytt með sætkartöflulögum.

### EFTIRRÉTTUR

Bökuð hnetusmjörs ostakaka. Borin fram með þeyttum rjóma, muldum hnetum og mascarpone og kaffi gelato.

## MATSEÐILL 2

### FORRÉTTUR

Steikt hörpuskel með blómkálpureé, aspás og sítrusdressingu.

### AÐALRÉTTUR

Pönnusteikt kjúklingabringa með kartöflumús, blönduðu grænmeti, steiktri papriku og hvítvínssósu.

### EFTIRRÉTTUR

Jörgensen súkkulaði hunangs kaka. Súkkulaðisvampur, hunangsgljái, þeyttur rjómi og ber.

## MATSEÐILL 4

### FORRÉTTUR

Soja steiktir ostrusveppir, brennt miso aioli, furuhnetur, sesame fræ og sellerí spánir.

### AÐALRÉTTUR

Kjúklinga Sesar salat. Romaine salat, pancetta kjúklingabringa, brauðteningar, sesar dressing og parmesan ostur.

### EFTIRRÉTTUR

Sítrónutertan frá Sikiley. Chantilly rjómi, sykursætar sítrónur og flórsykur.

Val um tveggja rétta (forréttur eða eftirréttur) eða þriggja rétta

## MATSEÐILL 3 (VG)

### FORRÉTTUR

Íslensk tómatsúpa.

### AÐALRÉTTUR

Villisveppa risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesanosti. Borið fram með hvítlauksbrauði. Vegan valkostur í boði.

### EFTIRRÉTTUR

Sorbet hússins.

Val um tveggja rétta  
(forréttur eða eftirréttur)  
eða þriggja rétta

Kaffi og te er innifalið með öllum matseðlum. Hópamatseðlarnir okkar gilda fyrir 10 gesti eða fleiri. Full greiðsla verður innheimt ef afbókað er innan 3 virkra daga eða skemur. Matseðilinn gildir til loka árs 2026, nema ófyrirséðar aðstæður kalli á breytingar.