

HLAÐBORD

HLAÐBORD 1

FORRÉTTIR

Sjávarréttasúpa með ávöxtum hafsins & blandað grænmeti (V).

AÐALRÉTTIR

Sneidd nautalund.

Sveppa risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesan osti (V).

TIL HLIÐAR & SÓSUR

Blandað grænmeti, steiktar smálki kartöflur, sveppir á tvo vegu, hvítlauksbrauð & chimichurri (V).

EFTIRRÉTTIR

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

HLAÐBORD 3

FORRÉTTIR

Villisveppasúpa (V).

Lamba krókettur með sinnepssósu og fersku klettasalati.

AÐALRÉTTIR

Pönnusteikt bleikja í kókossesamhjúp með sólblómafræjum, skreytt með sætkartöfluflögum & pesto tagliatelle með sólþurrkuðum tómötum, furuhnetum & tómatsufti (V).

TIL HLIÐAR & SÓSUR

Yuzu puree & steiktar smálki kartöflur.

EFTIRRÉTTIR

Jörgensen súkkulaði hunangskaka. Súkkulaðisvampur, hunangsgljái, þeyttur rjómi og dökk ber.

HLAÐBORD 2

FORRÉTTIR

Tómatsúpa & steiktir ostrusveppir með miso aioli (V).

AÐALRÉTTIR

Lambafillet.

Blómkálssteik með chimichurri, ristaðar möndlur & tómatar confit (V).

TIL HLIÐAR & SÓSUR

Blandað grænmeti, steiktar smálki kartöflur, nípumauk, smjörbaunamauk (V) & rauðvínssósa.

EFTIRRÉTTIR

Dökk súkkulaðimús, hesilhnetaöl, kaffi gelato og árstíðabundin ber.

HLAÐBORD 4

FORRÉTTIR

Ristuð graskers- og salvíusúpa með súrdeigsbrauði & blönduðu grænu salati (V).

AÐALRÉTTIR

Marineruð pönnusteikt kjúklingabringa & sveppa risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesan osti (V).

TIL HLIÐAR & SÓSUR

Kartöflumús, julienne steiktar paprikur, hvítvínssósa & hvítlauksbrauð.

EFTIRRÉTTIR

"Hólmfríður". Möndlukaka með bastogne saltkaramellu, klementínukeim og kókos gelato & sorbet að hætti kokksins (V).

JÖRGENSEN

KITCHEN & BAR

Kaffi og te er innifalið með öllum matseðlum. Hópaðilar gilda aðeins fyrir 10 eða fleiri. Fullt gjald er rukkað ef hætt er við bókun með minna en þriggja daga fyrirvara. Verð eru birt með fyrirvara um breytingar. Matseðillinn gildir til ársloka 2025, nema óvæntar aðstæður krefjist breytinga