

# KVÖLDSEÐILL

## MATSEÐILL 1

### FORRÉTTUR

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

### AÐALRÉTTUR

Nautalund með jarðskokka pureé, ristudum smælki kartöflum, steiktu brokkolíni og portvínssósu.

### EFTIRRÉTTUR

Súkkulaðimús, heslihnetumulningur, kaffi gel og árstíðabundin ber.

## MATSEÐILL 2

### FORRÉTTUR

Steikt hörpuskel með blómkálspureé, aspas og sítrusdressingu.

### AÐALRÉTTUR

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

### EFTIRRÉTTUR

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

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

## MATSEÐILL 4 (VG)

### FORRÉTTUR

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

### AÐALRÉTTUR

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

### EFTIRRÉTTUR

Sorbet hússins.

Kaffi og te er innifalið með öllum matseðlum. Hópmatseðlarnir 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.

# KVÖLDSEÐILL

með val um aðalrétt

## MATSEÐILL 1

### FORRÉTTUR

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

### AÐALRÉTTUR

Nautalund með jarðskokka pureé, ristudum smalki kartöflum, steiktu brokkolíni og portvínssósu.

#### eða

Snöggsteikur "Yellowfin" túnfiskur í sesamfræjum, miso aioli, sellerí spæni, yuzu viniagrette og bonito flögur.

### 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 sætkartöflufögum.

#### eða

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

### EFTIRRÉTTUR

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

## MATSEÐILL 2

### FORRÉTTUR

Steikt hörpuskel með blómkálpureé, aspas og sítrusdressingu.

### AÐALRÉTTUR

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

#### eða

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

### EFTIRRÉTTUR

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

## MATSEÐILL 4 (VG)

### FORRÉTTUR

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

### AÐALRÉTTUR

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

#### eða

Tagliatelle með fersku heimagerðu pesto, sólþurrkuðum tómötum, furuhnetum, marineruðum feta og tomatdufti.

### EFTIRRÉTTUR

Sorbet hússins.

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