

HÓPMATSEÐILL

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR

Sjávarréttasúpa með ávöxtum hafsins

AÐALRÉTTUR

Nautalund með kartöflum, sveppum á tvo vegu, smálki og chimichurri.

EFTIRRÉTTUR

Dökk súkkulaðimús, heslihnetumulningur, kaffi hlaup og árstíðabundin ber

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR

Bleikju ceviche

AÐALRÉTTUR

Lambafille með rôtargrænmeti, nípumauki og rauðvínssósu

EFTIRRÉTTUR

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

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR

Lamba króketur með sinnepssósu og fersku klettsalati

AÐALRÉTTUR

Pönnusteikt bleikja í kókos sesamhjúp með tómatsultu, grænmeti og ristuðum sólblómafræjum. Skreytt með sætkartöfluflögum

EFTIRRÉTTUR

Sítrónuterta frá Sikiley, chantilly rjómi, sykursætar sítrónur og flórsykur

MATSEÐILL 4 (VG)

FORRÉTTUR

Steiktir ostrusveppir með soja brenndu miso aioli, furuhnetum, sesam fræjum & sellerí spæni

AÐALRÉTTUR

Sveppa Risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesan osti. Borið fram með hvítlauksbrauði

EFTIRRÉTTUR

Sorbet at hætti kokksins

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

HÓPMATSEÐILL

Með val um aðalrétt

MATSEÐILL 1

FORRÉTTUR

Sjávarréttasúpa með ávöxtum hafsins

AÐALRÉTTUR

Nautalund með kartöflum, sveppum á tvo vegu, smælki og chimichurri

eða

Sjávarréttarrabbiata, tagliatelle, arrabiata sósa, hörpuskel, kræklingur og rækjur

EFTIRRÉTTUR

Dökk súkkulaðímús, heslihnetumulningi, kaffi gelato og árstíðabundin ber

MATSEÐILL 2

FORRÉTTUR

Bleikju cheviche

AÐALRÉTTUR

Lambafille með rôtargrænmeti, nípumauki og rauðvínssósu

eða

Sveppa risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesanosti. Borið fram með hvítlauksbrauði

EFTIRRÉTTUR

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

MATSEÐILL 3

FORRÉTTUR

Lamba krókettur með sinnepssósu og fersku klettsalat

AÐALRÉTTUR

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

eða

Pönnusteikt kjúklingabringa með blönduðu grænmeti, kartöflumús, julienne steiktum paprikum og hvítvínssósu

EFTIRRÉTTUR

Sítrónutertan frá Sikiley. Chantilly rjómi, sykursætar sítrónur og flórsykur

MATSEÐILL 4 (VG)

FORRÉTTUR

Steiktir ostrusveppir, brennt miso aioli, ostrusveppir, furuhnetur, sesamfræ & sellerí spænir

AÐALRÉTTUR

Sveppa risotto með pönnusteiktum sveppum og parmesan osti. Borið fram með hvítlauksbrauði

eða

Tagliatelle með fersku heimagerðu pesto, sólþurrkuðum tómötum, furuhnetum og tomatdufti

EFTIRRÉTTUR

Sorbet að hætti kokksins

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