

Léttir réttir/Lighter courses

Hreindýrahamborgari
með hummus, osti, sveppum, lauk og steiktum kartöflum

*Reindeer burger
with hummus, cheese, onion, mushroom and fried potatoes*
Kr. 2.490,-

Tómat pasta „pomodoro“ með kjúkling, parmesan og pestó

Pasta “pomodoro” with chicken, parmesan cheese and pesto
Kr. 2.790,-

Bauna ragú og Vallanesbygg frá Móðir Jörð
með rótargrænmeti og tómat

*Bean ragu with barley from Vallanes organic farm,
served with root vegetables and tomato*
Kr. 2.290,-

Forréttir/Starters

Reykt gæs og rauðrófur frá Vallanesi
með fetaosti frá Vigdísi á Egilsstaðabylinu og salati

*Smoked goose and beetroot from Vallanes, organic farm
with local feta cheese and salad*

Kr. 2.190,-

Fiskisúpa “bouillabaisse”
með papriku, kartöflum, blaðlauk og hvítlaukssósu “alioli”

*Bouillabaisse with fish from the fjords
with peppers, turned potatoes and garlic sauce “alioli”*

Kr. 2.100,-

Reyktur og grafinn lax
með kartöflusalati, sýrðum gúrkum og graflax- og piparrótarsósu

*Smoked and cured salmon duet
with potato salad, pickled cucumber, gravlax- and horseradish sauce*

Kr. 2.090,-

Tómatur og mosarella
gratínerað með eggaldin mauki, grilluðum kúrbít og kryddjurtasalati

*Tomato and mozzarella
au gratin with aubergine purée, grilled courgette and herb salad*

Kr. 1.890,-

Aðalréttir/Main courses

Kjöt/Meat

Stolt hússins - Hreindýrasteik
með rötargrænmeti, gljáðum skalottlauk og súkkulaði rauðvínssósu

*Pride of the House, East-Icelandic reindeer steak and root vegetables
with glazed shallot and bitter chocolate red wine sauce*

Kr. 6,690,-

Lambasteik og hægelduð lamba tunga
með steiktu grænmeti og rósmarín soðsósu

*Lamb steak and confit lamb tongue
with fried vegetables and rosemary juice*

Kr. 4,890,-

Fiskur/Fish

Fiskisúpa "bouillabaisse"
með papriku, kartöflum, blaðlauk og hvítlaukssósu "alioli"

*Bouillabaisse with fish and shell fish from the fjords
with peppers, turned potatoes and garlic sauce "alioli"*

Kr. 3.490,-

Saltfiskur frá Kalla Sveins á Borgarfirði eystri
með tómötum, olívum, rófum og kryddjurtasmjöri

*Salted cod from Borgarfjörður eystri
with tomato, swede, olives and herb butter*

Kr. 3,900,-

2 rétta tilboð dagsins, spurðu þjóninn

2 course offer of the day, please ask the waiter

Kr. 3.900,-

Eftirréttir/Dessert

Heit súkkulaðikaka fyllt með ástríðuávaxta sósu og borin fram með hindberja sorbet

Chocolate fondant with passion fruit coulis and raspberry sorbet

Kr. 1.790,-

Djúpsteiktur Stóri Dímon með hunangi og heimagerð ávaxta sulta

Fried Big Dimon blue cheese with honey and homemade fruit jam

Kr. 1.900,-

Rjómaís og ávextir

Heimalagaður rjómaís og sorbet með ferskum ávöxtum

Ice cream and fruits

homemade ice cream and sorbet with fruits

Kr. 1.490,-