



Forréttir

Asískir kjúllavængir
1600.-

Djúpsteiktur camembert
1600.-

Hörpuskel
Ætíþystlar – noisette – raspur – reykt ýsufroða
2100.-

Carpaccio
Yuzu chilli dressing – klettasalat – parmesan
2100.-

Rauðrófu carpaccio
Yuzu chilli dressing – klettasalat – parmesan – furuhnetur
2000.-

Léttir réttir

Tígrisrækjusalat

Blandað salat – Yuzu chilli dressing – kasjúhnetur -
avocado – vínber
2900.-

Andasalat

Romaine -rauðrófur – furuhnetur - ponzumæjó –
appelsínur - granatepli
2900.-

Svínasiðupasta

Svínasiða – rustic pesto – ætíþystlar
2500.-

Ostapasta

Chorizo – jarl osta rjómasósa – brokkólíni – mozzarella
2500.-

Hamborgari / Chili

Japanskt mæjó eða chili mæjó – romaine – tómat – ostur
2400.-

Grænmetisborgari

Vegan mæjó - romaine - tómat – ostur
2400.-

Fiskur og franskar

Tartarsósa – lime
2600.-

Aðalréttir

Rauðspretta

Grasker – blómkálsmauk – kínóa –
kartöflu krisp – kremað skelfisksoð
4100.-

Lambamjöldm

Smælki – gljáðar gulrætur – sveppa mæjó -
lambaöxl – rauðvínsgljái
5000.-

Blómkálssteik

Rustic pesto – kínóa – gulrætur –
blómkálsmauk - rauðrófu vinaigrette
3500.-

Andalæri

Gasker – Sykurbaunir – chili – appelsínugljái
4100.-

Eftirröttir

Yuzu búðingur

Perusorbet – kristaliserað hvíttsúkkulaði
1700.-

Epla kryddkaka

Vanillu ís – karamellusósu
1700.-

Sorbet platti

Peru – bláberja – mangó
fersk ber – kristaliserað hvíttsúkkulaði
1700.-

Ostakaka

Crumble – fersk ber – mangó sorbet
1700.-