

FORRÉTTIR

Rófu carpaccio 2.150,-
Saltbakaðar rófur, íslenskur Geitaostur, Rófuaioli, klettasalat, Hnetublanda & balsamik gljái

Reyktur silungur 2.500,-
Reyktur silungur frá Geiteyjarströnd, kirsuberjatómatar, graslauks geitaostur, piparróttarkrem og dillolífa

Tartar dagsins 2.650,-
framreitt með grilluðu súrdeigsbrauði. Talaðu við þjóninn um Tartar Dagsins

Fiskisúpa Gamla bæjarins 2.150,-
hugsanlega sú besta!
Tómatlögguð, fiskur dagsins, hörpuskel & rækjur
Einnig hægt að fá Vegan

Þriggja Réttar
að hætti hússins
7.350,-

ADALRÉTTIR

Bleikja 4.150,-
Grafin bleikja í timiansalti, gulrótarmauk, bakaðar gulrætur, grænkál, smjörsósa og ristaðar möndlur

Lamba Prime 5.150,-
Lamba Prime, bakaðar beður, nípumauk, grænkál & hindberjasósa

Nautalund 5.400,-
Steikt nautalund, kartöflur, sveppir, beikon, sultaður laukur, grænkál og Bourguignon sósa

Bakað grasker 3.650,-
Miso-engifer gljád grasker, granatepli, bygg, epli, ristaðar möndlur & aioli

EFTIRRÉTTIR

Krækiberja brulée 1.650,-
Krækiberja Brûlée & vanilluís

Súkkulaðimús & kerfill 1.850,-
Kerfil graníta, súkkulaðimús & karamellaðir hafrar

Bakaður ostur 2.150,-
Audur ostur, hunang, þurrkaðir ávextir & karamellaðar hnetur