



## Veisluseðill

### Forréttir

Sjávarréttasúpa með blönduðu skelfisksalati.

Sjávarréttasinfónía – Hvítlauksristaður humar, blálanga madras, lax og risarækjur framreitt í krukku.

Steikt andabringa með foie gras og fíkjumauki.

Reykt bleikja, tartar, hrogn, súrargúrkur og heimagerðt rúgbrauð.

Hægeldaður lax í sojakarmellu, tígrisrækjur í tómatbasil.

Kryddleginn þorskhnakki, þangolía, blómkál og brennt smjör.

### Aðalréttir

Grillaður lax með mango, teriyaki og humarsósu.

BBQ grísalundir með ristugu rôtargrænmeti og borgunión.

Nautalundir og uxabrjóst með kryddlegnu rôtargrænmeti og béarnaise.

Andabringa, jarðskokkar, anda confie, plómur og appelsínusósa.

Sætbasilkryddað lambafillet með sætum kartöflum og skógarsveppakremsósu.

### Eftirréttir

Karamellu-súkkulaðifrauð með ávaxtasósu.

Hvít súkkulaðimousse, kókos, mangó og brenndum marens.

Súkkulaðikonfektkaka, karamellusósa og vanilluís.

Moon Walker: Súkkulaði mousse með hindberjum.

**Verð á þriggja rétta máltíð:** Fiskur eða grís sem aðalréttur ISK 8.900- / Naut, önd eða lamb sem aðalréttur ISK. 9.900-

**Verð á tveggja rétta máltíð:** Fiskur eða grís sem aðalréttur ISK 7.900- / Naut, Önd eða lamb sem aðalréttur ISK. 8.900-