



&

Bleikjutartar, styrjukavíar, avocado-nordic wasabi krem, sýrður rjómi, engiferolía og stökkt quinoa

**Vínþörun:** *Cantina Girlan Platt & Riegl Pinot Bianco 2021*

Andalifur „foie gras“ og andalæri confit,-mósaik terrine. Hátíðarkryddað granatepla og roðarunna eplachutney, ristað Brioche brauð

**Vínþörun:** *Chateau Doisy Védrines 2016*

Steikt fersk hörpuskel í trufflusmjöri, blómkálsmauk og heslihnetur

**Vínþörun:** *Ca' del Baio Chardonnay Sermine 2021*

Innbakað dádýrafille Wellington, rauðvínssósa með dökku súkkulaði, kartöflumauk, gljád rósakál, fíkjur og rifsber

**Vínþörun:** *Camille Giroud Santeney MAGNUM 2018*

Eða

Ofnsteiktur skötuselur á beini, salvía, kapers- valhnetu beurre noisette. Ásamt nauta osso bucco ravioli í eigin sósu og rôtargrænmeti

**Vínþörun:** *G. D. Vajra Barbera d' Alba 2021*

Riz a'la mande vanillu hrísgrjónabúðingur, hvít súkkulaði sabayon sósa, ristaðar möndlur, mandarínur og mandarínúiskrap

**Vínþörun:** *G. D. Vajra Moscato D'asti*