



Hópaseðill hádegi | Group menu lunch

Forréttir | Starters

Íslenskur burrata-ostur Icelandic Burrata cheese

Basilíka, tómatar og glóðað súrdeigsbrauð
Basil, tomatoes, and toasted sourdough bread

Graflax Gravlax

Gúrka, rúgbrauð og sinnep
Cucumber, rye bread, and mustard

Risotto með villtum sveppum Wild mushroom risotto

Stökkir ostrusveppir og Feykir
(hægt að fá vegan)
Crispy oyster mushrooms and Feykir cheese
(can be made vegan)

Eftirréttir | Desserts

Rabarbarabaka Rhubarb crumble

Möndlucrumble og vanilluís
Almond crumble and vanilla ice cream

Skjrmús | Skyr mousse

Hvít súkkulaði og jarðarber
White chocolate and strawberries

Berja- og ávaxtasalat (vegan) Berry and fruit salad (vegan)

Bláberjasorbet
Blueberry sorbet

Aðalréttir | Main courses

Kjúklingabringa Chicken breast

Kartöflur, brokkólíni og sveppasósa
Potatoes, broccolini, and mushroom sauce

Pönnusteiktur þorskur Pan-fried cod fillet

Bygg, rjómaostur, blómkál og hollandaise-sósa
Barley, cream cheese, cauliflower, and hollandaise

Grillað blómkál (vegan) Grilled cauliflower (vegan)

Kínóa, vegan aioli og vorlaukur
Quinoa, vegan aioli, and spring onion

Verð | Price

Tveggja rétta máltíð	7.900 kr.
Two course menu	

Þriggja rétta máltíð	9.900 kr.
Three course menu	



Hópaseðill kvöld 1

Group menu dinner 1

Forréttur | Starter

Humarsúpa | Langoustine soup

Hvítlauksristaðir humarhalar, rjómi
Garlic-marinated langoustine, cream

Milliréttur | Second course (4 course only)

Reyktur lax | Smoked salmon

Epli, piparrót, rúgbrauð, pak choi
Apples, horseradish, rye bread, pak choi

Aðalréttur | Main course

Nautalund | Beef tenderloin

Gullauga, portobello, gulrót, rauðvínssósa
Potato, portobello, carrots, red wine sauce

Eftirréttur | Dessert

Hrært skyr | Skyr mousse

Ber, lakkrís, hafracrumble
Berries, liquorice, oat crumble

Verð | Price

Priggja rétta máltíð 3 course dinner	12.500 kr.
Fjögurra rétta máltíð 4 course dinner	14.200 kr.

Prices are in Icelandic krona (ISK)

Hópaseðill kvöld 2

Group menu dinner 2

Forréttur | Starter

Sveppasúpa | Mushroom soup

Villisveppir, kókosrjómi
Wild mushrooms, coconut cream

Milliréttur | Second course (4 course only)

Reyktur lax | Smoked salmon

Epli, piparrót, rúgbrauð, pak choi
Apples, horseradish, rye bread, pak choi

Aðalréttur | Main course

Lambahryggvöðvi og frampartur

Rack of lamb and lamb shoulder

Gullauga, hvítkál, rauðvínssósa

Potato, white cabbage, red wine sauce

Eftirréttur | Dessert

Brownie | Brownie

Möndlur, bláber
Almonds, blueberries

hópar groups