

HOLIDAY MENU

4 COURSE

(ONLY AVAILABLE FOR THE ENTIRE TABLE)

STARTER

Icelandic langoustine soup
Langoustine soup with dill oil

ENTRÉE

Kataifi and Gyoza
Shrimp in crispy kataifi dough, served with
teriyaki sauce by the side

Deep fried premium chicken Japanese dumpling with
sweet and chili sauce by the side

MAIN COURSE

Icelandic lamb
Grilled lamb steak served with mashed potatoes, roast mushroom and
honey glazed carrots, with pickled blue berry and demi glaze sauce

OR

Icelandic salmon
Grilled salmon and tiger prawn with mashed potatoes, roast
mushroom and honey glazed carrots, with pickled blue
berry and hollandaise sauce

DESERT

Cheese cake
Selected holiday cheese cake and homemade Ice cream with matcha,
served with whipped cream, berry syrup and cookie crumbles

Price per person - 14.990 kr.



HÁTÍÐAR MATSEÐILL

4 RÉTTA SEÐILL (Í BOÐI FYRIR ALLT BORDIÐ)

FORRÉTTUR

Íslensk humarsúpa
Humarsúpa með dilliolíu

ENTRÉE

Kataifi og Gyoza
Rækjur í stökkum kataifi-deigi, bornar fram með teriyaki-sósu
Djúpsteiktar japanskar kjúklingadumplings með sætri chilisósu

AÐALRÉTTUR

Íslenskt lambakjöt
Grillað lambasteik borin fram með kartöflumús, steiktum sveppum og hunangsgljáðum gulrótum, með súrsuðum bláberjum og demi-gljää sósu

EÐA

Íslenskur lax
Grillaður lax og tígristrækja með kartöflumús, steiktum sveppum og hunangsgljáðum gulrótum, með súrsuðum bláberjum og hollandaise-sósu

EFTIRRÉTTUR

Ostakaka
Valin hátíðarostakaka og heimagerður ís með matcha, borin fram með þeyttum rjóma, berjasírópi og smákökumulningi

Verð á mann - 14.990 kr.



Vinsamlegast látið okkur vita ef þið eruð með einhverjar fæðuofnæmi