



3 rétta seðill

Reykt ýsa, kartöflufroða, brennt smjör

Lambasíða, pestó, gulrætur, kartöflur

Mysingur, bláber, lakkrís, hvítt súkkulaði

11.380 kr

með sérvöldum vínum

18.180 kr

einungis í boði fyrir allt borðið



6 rétta smakkseðill

er ævintýri sælkerans sem er einungis í boði fyrir
allt borðið og tekur u.þ.b 2,5 klst

15.480 kr

með sérvöldum vínum

24.780 kr

Forréttir

Tómatar & Burrata

basilika, brioche, jurtaolía
3.880 kr

Nautatartare

eggjarauður, rúgbrauð, laukur
4.180 kr

Rækjur

parmesan, humarbisque, kapers
4.180 kr

Reykt ýsa

brennt smjör, skyr, kartöflufroða
3.880 kr

Skelfisksúpa

rækja, hörpuskel, lúða
4.180 kr

Meðlæti

Kartöflubrauð, smjör
1.280 kr

Salat,
allt það ferskasta úr húsinu
1.080 kr

Kartöflumús
990 kr

Steikt smælki
990 kr

Chimichurri
780 kr

Demi glace
780 kr

Adalréttir

Fersk skata

dill, gulbeður, salat
6.180 kr

Lúða

spatzle, brioche, kræklingasósa
6.180 kr

Lambasíða

pestó, gulrætur, kartöflur, soðgljái
8.680 kr

Nautalund

broccolini, sveppir, smælki, soðsósa
8.680 kr

Sveppa mille feuille

Eryngi, salat, grænmetisgljái (v)
8.680 kr

Sftirréttir

Mysingur

bláber, lakkrís, hvítt súkkulaði
2.980 kr

Kleinur

Kardimomma, sýróp, kaffi
2.980 kr



3 course menu

Smoked Haddock, potato foam, noisette

Lamb belly, pestó, carrots, potatoes

Mysingur, blueberry, licorice, white chocolate

11.380 kr

with selected wines

18.180 kr

only available for the whole table



6 course tasting menu

It is the adventurer's feast, which is only available for the whole table and takes approximately 2.5 hours

15.480 kr

with selected wines

24.480 kr

Menu

Starters

Tomato & Burrata

basil, brioche, vinegar
3.880 kr

Beef tartare

egg yolk, rye bread, onion
4.180 kr

Shrimp

parmesan, lobster bisque, capers
4.180 kr

Smoked haddock

potato foam, noisette, skyr
3.880 kr

Shellfish soup

shrimp, scallop, halibut
4.180 kr

Side dishes

Potato bread, butter
1.280 kr

Mashed potatoes
990 kr

Salad, the freshest from the house
1.080 kr

Fried potatoes
990 kr

Chimichurri
780 kr

Demi glace
780 kr

Main course

Fresh skate

dill, salat, beetroot
6.180 kr

Halibut

spatzle, mussels, brioche
6.180 kr

Lamb belly

pesto, carrots, potatoes
8.680 kr

Beef tenderloin

broccolini, mushrooms, gravy
8.680 kr

Sveppa mille feuille

Eryngi, salad, vegetable glaze (v)
8.680 kr

Desserts

Mysingur

blueberry, licorice, white chocolate
2.980

Kleinur

Cardamom, syrup, coffee
2.980