

Sól upplifun

Smakkseðill Sól restaurant þar sem
árstíðabundið hráefni,
sköpun og stemning sameinast í einni
eftirminnilegri máltíð.

Einungis í boði fyrir allt borðið og
tekur u.þ.b 2,5 klst.

16.800 kr

með sérvöldum vínum

29.900 kr

3 rétta seðill

Tómatur og burrata
jarðaber, grænir tómatar, gremolata

Hross
nípa, tzatziki, skessujurt

Mysingur
jarðaber, lakkrís, hvítt súkkulaði

12.800 kr

með sérvöldum vínum
22.800 kr

einungis í boði fyrir allt borðið

SÓL

kartöflubjörbrauð

nýbakað á hverjum degi, 4stk

1.480 kr

Kryddjurtasmjör

690 kr

Tómatsmjör

990 kr

Forréttir

Gnocchi

tómatur, tindur, grísakinn

4.180 kr

Tómatur og jarðarber

burrata, gremolata, grænir tómatar

4.180 kr

Grafin gæs

geitaostur, krækiber

4.280 kr

Hörpuskel

hnúðkál, lemongrass, wasabi

4.280 kr

Gulbeðu carpaccio

tindur, sólblómafræ, sinnep

4.280 kr

Adalréttir

Svartfugl

sveppur, krækiber, roquefort

8.780 kr

Skötuselur

tómatur, salat, piccante

7.280 kr

Lúða

sítrónugras, kapers, blaðkál

7.280 kr

Hross

nípa, tzatziki, skessujurt

8.780 kr

Gnocchi

möndlur, grænkál, greni (v)

7.280 kr

Eftirrættir

Mysingur

jarðaber, lakkrís, graníta

2.890 kr

Sjónvarpskaka

kókos, ristað bygg, dulce de lechee

2.890 kr

The Sól Experience

A curated tasting menu capturing the
essence of Sól —
where seasonal ingredients, creativity
and atmosphere come together in one
unforgettable meal.

Only available for the whole table and
takes approximately 2.5 hours.

16.800 kr

with selected wines

29.900 kr

3 course menu

Tomato & Burrata

strawberries, green tomatoes, gremolata

Horse

beets, tzatziki, lovage

Brown cheese

strawberries, licorice, white chocolate

12.800 kr

with selected wines

22.800 kr

only available for the whole table

SÓL

potato beer bread

baked fresh daily, 4pc

1.480 ISK

Herb butter

690 ISK

Tomato butter

990 ISK

Starters

Gnocchi

tomato, tindur cheese, pork cheek

4.180 kr

Tomato and Strawberry

burrata, gremolata, green tomatoes

4.180 kr

Cured Goose

goat cheese, crowberries

4.280 kr

Scallop

kohlrabi, lemongrass, wasabi

4.280 kr

Golden Beet Carpaccio

tindur cheese, sunflower seeds, mustard

4.280 kr

Main Courses

Black Guillemot

mushroom, crowberry, roquefort

8.780 kr

Monkfish

tomato, salad, salame

7.280 kr

Halibut

lemongrass, capers, kale

7.280 kr

Horse

beets, tzatziki, lovage

8.780 kr

Gnocchi

almonds, kale, spruce (v)

7.280 kr

Desserts

Brown cheese
strawberry, licorice, granita
2.890 kr

TV Cake'
coconut, toasted barley, dulce de
leche
2.890 kr