

Sól upplifun

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

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

16.800 kr

með sérvöldum vínum

29.900 kr

með Grand vínþörun

46.700 kr

3 rétta seðill

Tómatur og burrata
tómatar, jarðaber, gremolata

Lamba prime
Kartöflur, skyr, nípa, hvönn

Mysingur
Lakkrís, verbena, rabarbari

12.800 kr

með sérvöldum vínum
22.800 kr

einungis í boði fyrir allt borðið

Forréttir

Gnocchi

tómatur, tindur, grísakinn

4.180 kr

Tómatur og burrata

tómatur, jarðarber, gremolada

4.180 kr

Karfa crudo

hvönn, tómatar, pikklaður skalottlaukur

4.280 kr

Bygg

tinder, kantarellur, grænkál

4.280 kr

Gulbeðu carpaccio

tindur, sólblómafræ, sinnep

4.280 kr

Meðlæti

SÓL

kartöflubjörbrauð

nýbakað á hverjum degi, 4stk

1.480 kr

Kryddjurtasmjör

690 kr

Tómatsmjör

990 kr

Salat hússins

1290 kr.

Adalréttir

Lamba prime

Kartöflur, skyr, nípa, hvönn

8.780 kr

Lúða

kræklingur, lojröm hrogn, picklað sellerí

7.280 kr

Steinbítur

Salat, picante, tómatur

7.280 kr

Nautahanger

Skessujurt, beinmergur, eryngii

8.780 kr

Gnocchi

möndlur, grænkál, greni (v)

7.280 kr

Þfírréttir

Mysingur

Lakkrís, verbena, rabarbari

2.890 kr

Ábrystir

Ristað bygg, kardimomma, sítróna

2.890 kr

Eftirrættir

Mysingur

Lakkrís, verbena, rabarbari

2.890 kr

Ábrystir

Ristað bygg, kardimomma, sítróna

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

with Grand Wine Pairing

46.700 kr

3 course menu

Tomato & Burrata

tomatoes, strawberries, gremolata

Lamb saddle

potatoes, skyr, turnip, lovage

Brown cheese

licorice, verbena, rhubarb

12.800 kr

with selected wines

22.800 kr

only available for the whole table

Starters

Gnocchi

tomato, tindur cheese, pork cheek
4.180 kr

Tomato and Burrata

tomatoes, strawberries, gremolata
4.180 kr

Ocean perch Crudo

angelica, tomatoes, pickled shallot
4.280 kr

Barley

tinder, chanterelle, kale
4.280 kr

Yellow Beet Carpaccio

tindur cheese, sunflower seeds, mustard
4.280 kr

Sides

SÓL potato beer bread

baked fresh daily, 4pc
1.480 ISK

Herb butter
690 ISK

Tomato butter
990 ISK

Salat of the house

1.290 kr

Main Courses

Lamb saddle

Potatoes, skyr, parsnip, angelica

8.780 kr

Arctic Wolffish

salad, picante, tomato

7.280 kr

Halibut

mussels, vendace roe, pickled celery

7.280 kr

Beef hanger steak

lovage, bone marrow, eryngii

8.780 kr

Gnocchi

almonds, kale, spruce (v)

7.280 kr

Desserts

Mysingur

Licorice, verbena, rhubarb

2.890 kr

Colostrum

Toasted barley, cardamom, lemon

2.890 kr