

ÞRIGGJA RÉTTA

Sælkerasedill

MAÍ – SEPTEMBER 2022

VAL UM FORRÉTT

Nautapynnur, basil olía, parmesanostur
og Hveratúnsklettakál

EDA

Rauðrófupynnur, basil olía, furuhnetur,
Hveratúnsklettakál

EDA

Kremuð villisveppasúpa

ADALRÉTTAR VAL

Blaðkál á kókos og sítrónugras
risotto með grænmeti



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Steikt blálanga á blómkálsmauki,
kartöflu tvenna og gulrótar- appelsínusósa

EDA

Lambahryggvöðvi, tveggjalaga kartöflupressa,
grænertumauk og fáfnisgrassósa

EDA

Andalæri confit, kartöflumauk og appelsínusósa

EFTIRRÉTTAR VAL

Skyr panna cotta

EDA

Rabbabarakaka með vanillu ís



VEGAN

THREE COURSE

Gourmet menu

MAY – SEPTEMBER 2022

STARTER CHOICE

Beef Carpaccio, basil oil, parmigiano
and rucola from farm Hveratún

OR

Red beet carpaccio, basil oil, pine nuts,
rucola from farm Hveratún

OR

Creamy wild mushroom soup

CHOICE OF MAIN COURSE

Pak choi on coconut and lemongrass
risotto with vegetables



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

OR

Fried blue ling on cauliflower puree,
potato duo and carrot-orange sauce

OR

Fillet of Lamb, duo potato press
green pea purré and estragon sauce

OR

Duck confit potato puree and orange sauce

CHOICE OF DESERT

Skyr panna cotta

OR

Rhubarb cake and vanilla ice cream



VEGAN