

ÞRIGGJA RÉTTA

Vetrarsedill

2022 – 2023

VAL UM FORRÉTT

Fennelgrafinn lax með hverabrauði,
jurtarjóna & sinnepssósu

EDA

Rauðrófuþynnur, basilolía, furuhnetur,
Hveratúnsklettakál

EDA

Kremuð villisveppasúpa

AÐALRÉTTAR VAL

Blaðkál á kókos og sítrónugrasi
risotto með grænmeti



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Grilluð bleikja á grænertu risotto

EDA

Lambarifjur, stökkt kartöflusmælki
& Bourguignonne sósa

EFTIRRÉTTAR VAL

Skyr panna cotta

EDA

Eplaköku & kókos ástríðualdin ís



VEGAN

THREE COURSE

Winter menu

2022 – 2023

STARTER CHOICE

Fennel cured salmon with Geysir bread,
herb cream and mustard sauce

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

Grilled arctic char vegetables risotto

OR

Lamb chops, crispy potatoes
and Bourguignonne sauce

CHOICE OF DESERT

Skyr panna cotta

OR

Apple cake & coconut-passion fruit ice cream



VEGAN