

Eín Saga

VAL UM TVEGGJA
EÐA ÞRÍGGJA RÉTTA SEÐILL

VAL UM FORRÉTT

Ristaðar argentínskar rækjur á fennelsalati

EDA

Kókos- og grænmetisúpa í taílenskum stíl



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Hreindýrapaté með rauðvinsperu
og Cumberland-sósu

ADALRÉTTAR VAL

Pönnusteikt blálanga
á grænmetisrisotto með pak choi



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Nautalund og brisket
Bourguignonne með Duchesse-kartöflum



GLUTEN
FREE

EDA

Pintóbaunaragú með
piccolo-tómötum á eggaldinmaki



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EFTIRRÉTTAR VAL

Skyr panna cotta



GLUTEN
FREE

EDA

Karmelluð epli með mulningi og vanilluís



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Ananasmús og súkkulaðikaka
með mangósalsa

One Story

CHOOSE TWO- OR
THREE-COURSE MENU

STARTER CHOICE

Fried Argentinian prawns with fennel salad

OR

Thai-style coconut and vegetable soup

 VEGAN  LACTOSE FREE  GLUTEN FREE

OR

Reindeer pâté with red wine pear
and Cumberland sauce

CHOICE OF MAIN COURSE

Pan-fried blue ling
with pak choi and vegetable risotto

 LACTOSE FREE  GLUTEN FREE

OR

Beef tenderloin and brisket
Bourguignonne with Duchesse potatoes

 GLUTEN FREE

OR

Pinto bean ragout with
piccolo tomatoes on eggplant purée

 VEGAN  LACTOSE FREE  GLUTEN FREE

CHOICE OF DESSERT

Skyr panna cotta

 GLUTEN FREE

OR

Caramelized apples with
crumble and vanilla ice cream

 VEGAN  LACTOSE FREE  GLUTEN FREE

OR

Pineapple mousse and chocolate cake
with mango salsa