

Eín Saga

VAL UM TVEGGJA
EÐA ÞRIGGJA RÉTTA SEDILL

◀ VAL UM FORRÉTT ▶

Ristaðar argentínskar rækjur á fennelsalati

EDA

Borscht rauðrófusúpa



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Hreindýrapaté með rauðvínsperu
og Cumberland-sósu

◀ VAL UM AÐALRÉTT ▶

Steikt bleikja með padrón-pípar,
pak choi og kókoskremi



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Nautalund og brisket,
Bourguignonne með kartöflugratín



GLUTEN
FREE

EDA

Risotto með grænmeti og kókos



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

◀ VAL UM EFTIRRÉTT ▶

Karamelliserað epli með mulningi og vanilluís



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

EDA

Ananasmús og súkkulaðikaka
með mangósalsa

One Story

CHOOSE A TWO- OR
THREE-COURSE MENU

CHOICE OF STARTER

Fried Argentinian prawns with fennel salad

OR

Borscht red beetroot soup



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

OR

Reindeer pâté with red wine pear
and Cumberland sauce

CHOICE OF MAIN COURSE

Pan-seared arctic char with padrón peppers,
pak choi and coconut cream



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

OR

Beef tenderloin and brisket
Bourguignonne with potato gratin



GLUTEN
FREE

OR

Risotto with vegetables and coconut



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

CHOICE OF DESSERT

Caramelized apples with
crumble and vanilla ice cream



VEGAN



LACTOSE
FREE



GLUTEN
FREE

OR

Pineapple mousse and chocolate cake
with mango salsa