

Nýársdagur / New year's day 2025

1.january

Hátíðarmatseðill / Festive Menu

Þú velur hvort þú viljir alla fjóra réttina eða hvort þú viljir þriggja rétta og velur þér þá hvaða rétt þú vilt sleppa úr listanum

// You choose whether you want all 4 courses or if you want a 3 course menu, and in that case you choose which course you want to skip out of the list below.

Lystauki að hætti kokksins / Chef's Canapé

Rjómalöguð Humarsúpa / Creamy Lobster Soup
með humar, hörpuskel, basilolíu og hvítsúkkulaðirjóma
with lobster, scallops, basil oil and white chocolate cream

Grafið Lamb / Cured Lamb
með rífsberjum, piparrót, noisette smjör og camembert
with redcurrant, horseradish, noisette butter and camembert

Kalkúnabringa / Turkey breast
með grófu sinnepi, sætri kartöflu, waldorfsalati, valhnetum og sinnepsgljóa
with coarse mustard, sweet potatoes, waldorf salad, walnuts and mustard glaze

Tarte "Tatin"
volg Frönsk eplaterta með mjúkum kaníltónum, madagaskarvanilluís og hvítsúkkulaðikremi
warm French apple pie with soft cinnamon tones, madagascar vanilla ice cream and white chocolate cream



*Valmöguleiki í boði
/Vegan option available*

3ja rétta / 3 course
14.900 kr.
4ja rétta / 4 course
16.900 kr.