

Gamlárskvöld- New Year's Eve 2024

31. desember

Hátíðarmatseðill / Festive Menu

Pú 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

Risarækjur / King Prawns

með sýrðum eldipipar, vatnakarsa, basilspríum og hvítlauks-eldpipar hollandaise froðu
with pickled chili, waterkers gewoneand, basil sprouts and garlic-chili hollandaise foam

Pönnusteikt Gæsabringa/ Pan Seared Goose Breast

með fenníku-og appelsínumarmelaði, nýpumauki, bláberjum, waldorfsalati og bláberjagljáa
with fennel-and orange marmelade, parsnip purée, blueberries, waldorfsalad and blueberrie glaze

Hreindýra Læri / Leg of Reindeer

með rjómalagaðri pomme anna karöfluköku, bakðri nýpu og gulrótt, rauðkáli og rauðvíns-rífsberjagljáa
with creamy pomme anna potatoes, baked parsnip and carrots, red cabbage and redwine-redcurrant glaze

Baked Alaska

Svampbotn með madagaskar vanillu-og súkkulaði ís, ítölskum marengs og rommi
Sponge cake with madagaskar vanilla-and chocolate ice cream, Italina meringue and rum



*Valmöguleiki í boði
/Vegan option available*

3ja rétta / 3 course

14.900 kr.

4ja rétta / 4 course

16.900 kr.