

# VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



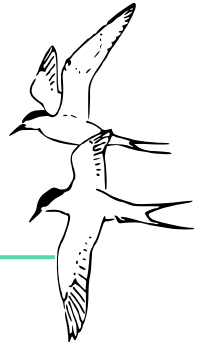
## FORRÉTTIR STARTERS

**Súpa dagsins með heimabökuðu brauði (Vegan)** **2.190kr.**  
*Soup of the day with homemade bread (Vegan)*

**Grænmetisfyllt vorrúlla borin fram með** **2.190kr.**  
*salatblöðum og skógarberja-teriyaki dressingu*  
**Vegetable filled springroll served with leafy green**  
*and forest fruit-teriyaki dressing.*

**Heimgrafinn lax að hætti Kríuness borinn fram á** **2.590kr.**  
*ristuðu hvítu brauði með sýrðum perlulauk, mizuna*  
*salati og dillsósu hússins*  
**Kríunes cured salmon served on a white toast with**  
*pickled pearl onion mizuna salad and the chef's*  
*dillsauce.*

# VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



---

## AÐALRÉTTUR MAIN COURSES

**Fiskur dagsins** borinn fram með “chop suey” steiktu grænmeti og kartöflumús. **5.390kr.**

**Fish of the day** served with “chop suey” vegetables and potato emash.

**Beikonvafin kjúklingabringa** fyllt með spínati og piparosti, borin fram með bökuðu rôtargrænmeti, gulrótarmauki, kartöflubátum og hvítvínssósu. **5.490kr.**

**Bacon wrapped chicken breast** filled with spinach and pepper cheese, served with baked root vegetables, carrot puree, potato wedges and white wine sauce.

**Lambaskanki** með rôtargrænmeti, shitake sveppum, kartöflumús og rauðvínssósu. **5.690kr.**

**Lamb shank** with root vegetables, shitake mushrooms, mashed potatos and red wine sauce.

**Vegan réttur kokksins.** **5.390kr.**  
**Vegan choice of the chef**

# VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



---

## EFTIRRÉTTIR DESERTS

**Súkkulaðikaka með vanilluís.** 1.990kr.  
*Chocolate cake with vanilla ice-cream.*

**Eplakaka hússins með þeyttum rjóma.** 1.990kr.  
*Kríuness apple cake with whipped cream.*

**Súkkulaði, vanillu og jarðarberja ís borinn fram** 2.290kr.  
*með karmeliseruðum pekan- hnetum og berjum*  
*(Hægt að fá ísinn vegan).*  
**Chocolate, vanilla and strawberry ice cream**  
*with caramelized pecan nuts and berries*  
*(Vegan ice cream is an option).*