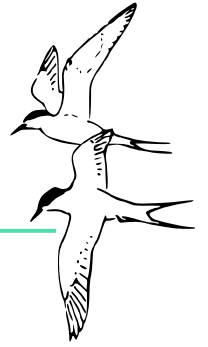


VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



STARTERS

Súpa dagsins með heimabökuðu brauði (Vegan).

Soup of the day with homemade bread (Vegan).

2.190,-

Grænmetisfyllt vorrúlla borin fram með salatblöðum og skógarberja-teriyaki dressingu.

Vegetable filled spring-roll served with leafy green and forest fruit-teriyaki dressing.

2.190,-

Heimgrafinn lax að hætti Kríuness borinn fram á ristugu 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 chefs dill sauce.

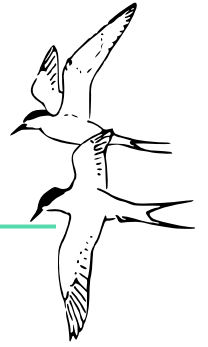
2.590,-

Hvítlaukssteiktar tígrisrækjur bornar fram með stökku salati og austurlenskri sósu.

Garlic fried tiger shrimps on crispy green salad with eastern sauce.

2.890,-

VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



MAIN COURSES

Kríunes-salat með pikkluðum agúrkum, tómötum, ristuðum graskersfræjum og parmesan dressingu.

Kriunes salad with pickled cucumber, tomatoes, roasted pumpkin seeds and parmesan dressing.

3.690,-

w/ chicken 4.990,-

Grænmetis tortelloni með sojasteiktum sveppum, klettsalati og basilikum sósu.

Vegetable tortelloni with soya fried mushrooms, rucola and basil sauce.

4.890,-

Fiskur dagsins borinn fram með "chop suey" steiktu grænmeti og kartöflumús.

Fish of the day served with "chop suey" vegetables.

5.390,-

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

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

5.490,-

Lambaskanki með rôtargrænmeti, shiitake sveppum, kartöflumús og rauðvínssósu.

Lamb shank with root vegetables, shiitake mushrooms, potato mousse and red wine sauce

5.690,-

VEITINGASTAÐURINN VIÐ VATNIÐ



DESERTS

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

Eplakaka hússins með þeyttum rjóma.
Kríunes apple cake with whipped cream.
1.990,-

Súkkulaði- vanillu og jarðarberja ís borinn fram með karmeliseruðum
pekan- hnetum og berjum.
*Chocolate- vanilla and strawberry ice-cream with caramelized pecan nuts
and berries.*
1.990,-