

KVÖLDSEÐILL

FYRIR HÓPA

FORRÉTTIR

SVERT BLEIKJA

HUMARSÚPA

VILLISVEPPA RISOTTO 

AÐALRÉTTIR

PIRI PIRI KJÚKLINGUR

*Sæt saffran paellu-hrísgrjón, pica de Gallo,
grillaðar paprikur, rósapiparsósa, fetaostur.*

HARISSA ÞORSKUR

Með kartöflumús, humarsósu & grænmeti

KRÍUNES LAMB

Hægeldað í andafitu í 8 stundir. Borið fram með kartöflum og salati.

GRASKERS RAGOUT 

*Með múskati, kardamommum, kóríander,
kínverskum fjallapipar, fíkjú- og pistasíusalsa.*

EFTIRRÉTTIR

EPLAPÆ MEÐ RJÓMA

BELGÍSK SÚKKULADIMÚS 

CREMA CATALANA

Einn réttur 7500 – tveggja rétta 9500 – þriggja rétta 11900
ef humarsúpa er valin + 1000 kr.

DINNER MENU

FOR GROUPS

STARTERS

BLACKENED TROUT

LOBSTER SOUP

WILD MUSHROOM RISOTTO 

MAIN COURSES

PIRI PIRI CHICKEN

*Sweet saffran paella-rice, pica de Gallo,
grilled peppers, rosepepper-sauce, feta.*

HARISSA COD

With mashed potatoes, lobster sauce & veggies

KRÍUNES LAMB

Slow cooked lamb confit, with potatoes & salad

SQUASH RAGOUT 

*With muskat, cardamoms, coriander,
chinese mountain-pepper, fig- & pistachio salsa.*

DESSERTS

EPLAPIE WITH CREAM

BELGIAN CHOCOLATEMOUSSE 

CREMA CATALANA

One course 7500 – two courses 9500 – three courses 11900
if Lobster Soup is chosen + 1000 kr.