



# Hátíðarsættill - Holiday menu

Einungis í boði fyrir allt borðið

Only available for all the table

## 5 rétta sættill 5 course menu

### VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

Púrtvíns bætt villisveppa súpa, borin fram með  
brauði til hliðar.

Port wine infused wild mushroom soup, served with  
bread on the side.

### HREINDÝR & GRÁÐOSTUR REINDEER & BLUE CHEESE

Hreindýra bolla með klettasalati, lauksultu, gráðostafroðu,  
pikkluðu rauðrófum, svörtum hvítlauk og steiktum shallot lauk.  
Reindeer meatball with rucola, caramelized onion, blue cheese  
foam, picked beetroot, black garlic and fried shallots.

### BLEIKJA & EPLACHUTNEY ARTIC CHAR & APPLE CHUTNEY

Hægelduð og léttreykt bleikja með epla chutney, dill  
majónes, piparrótarsúrmjólk, & nípu rasp.

Sous vide and smoked arctic char with apple chutney, dill  
mayonnaise, horseradish buttermilk & parsnip crumble.

### NAUTALUND & JARÐSKOKKAR BEEF TENDERLOIN & ARTICHOKES

Nautalund með jarðskokkum á 3 vegu, brokkolini og  
krydduðum nautagljáa.

Beef tenderloin with, Jerusalem artichokes 3 way, brokkolini  
and spiced beef glaze.

### MARMARA - OSTAKAKA & RABARBARI MARBLE CHEESE CAKE & RHUBARB

Maramara-ostakaka með rabarbarasorbet,  
piparkökumulning, kanilkremi og sultuðum berjum.  
Marble cheese cake with rhubarb sorbet, ginger cookie  
crumble cinnamon ganache and sweet berries.

13.900,- KR Á MANN.

13.900- KR PER PERSON.

## 5 rétta vegan sættill 5 course vegan menu



### VILLISVEPPA SÚPA WILD MUSHROOM SOUP

Púrtvíns bætt villisveppa súpa, borin fram með  
brauði til hliðar.

Port wine infused wild mushroom soup, served  
with bread on the side.

### STÖKKT RISOTTO & SPÍNAT CRISPY RISOTTO & SPINACH

Stökktar risottó bollur fylltar með spinat, vegan  
parmesan, eldpirar - tómatasósa & jurtir.  
Crispy risotto balls filled with spinach, vegan  
parmesan, chilli - tomato sauce, & herbs.

### NÍPA & EPLACHUTNEY PARNSNIP & APPLE CHUTNEY

Hægelduð og léttreykt nípa með eplachutney, dillkremi,  
sítrónu geli, ferskum jurtum og nípu rasp.

Slow cooked an smoked parsnip with apple chutney, dill  
cream, lemon gel, fresh herbs and parsnip crumble.

### GRASKER & RAUÐKÁL BUTTERNUT SQUASH & RED CABBAGE

Gljáð grasker með pecan hnetum, svörtum baunum,  
trönuþerjum, rauðkáli og jógúrtsósu.

Glazed butternut squash with pecan, black beans,  
cranberries, red cabbage and yogurt dressing.

### DÖKKT SÚKKULAÐI & RABARBARI DARK CHOCOLATE & RHUBARB

Dökkt súkkulaði frauð með sultuðum berjum og  
rabarbara sorbet.

Dark chocolate mousse with sweet berries and rhubarb  
sorbet.

10.900,- KR Á MANN.

10.900,- KR PER PERSON.

