

## **Forréttir - Starters**

*Rjómalögud Fiskisúpa*

*Creamy fishsoup*

2.100,-isk

*Grafinn Lax*

Paprika, sinnepssósa

*Cured salmon*

Bell pepper, mustard sauce

1.700,-isk

*Bökuð sellerírót*

Hnúðkál

*Baked celeriroot*

Rutabaga

Vegan

1.700,-isk

## *Æðalréttir – Main courses*

### *Lamb*

Kartöflumús, rótargrænmeti

### *Lamb*

Potato puree, root vegetables

4.800,-isk

### *Svínalund*

Kartöflumús, hvítlaukur, rótargrænmeti, beikon,  
blámyglu ostur

### *Pork*

Potato puree, garlic, root vegetables, bacon, blue cheese  
4,200,-isk

### *Ratatouille*

Vegan

3.800,-isk

### *Fish and chips*

3.800,-isk

## *Eftirréttir – Desserts*

*Romm og kókoshnetu ís*  
Hnetur, hindber

*Rum and cocoanut ice cream*  
Nuts, raspberries  
1.850,-isk

*Skyr panna cotta*  
Bökuð epli, ber

*Skyr panna cotta*  
Baked apples, Berries  
1.850,-isk

*Bökuð ostakaka*  
Salt karmella

*Baked cheesecake*  
Salted caramel  
1.850,-isk

## *Okkar tilboð – Our Offer*

3 Réttar matseðill  
3 Corse dinner  
6.990,-isk

## *Wine List – Vínsedill*

Freyðivín – Kampavín

Sparkling wine – Champagne

*Piccini 1882 Spumante 75cl*

Ítalía – Italy 5.995 – isk

Purrt með ferskri sýru, melóna og epli.

Dry, fresh, white fruits, melon and apples

*Piccini Memero Rosato 75cl*

Ítalía – Italy 5.995 – isk

Létt, ferskt með tónum af hindberjum, brómberjum og myntu.

Light, Fresh with tones of raspberry, red currant and wild mint

*Vínglas – Glass of wine*

1.300,-isk

*Gosdrykkir – Soft drinks*

33 cl. 400,- isk

*Bjór á krana – Draft beer*

Stór bjór- Big Beer 900,- isk

Lítill bjór – Small beer 750,- isk

## *Hvitvín – White Wine*

*Barone Montalto Pinot Grigio. 75cl*

**Ítalía – Italy 5.500,- isk**

Flott þurrt vín með léttí fyllingu og ferskri sýru. Inniheldur sítrus stjörnuávexti

Medium body. Dry with attractive acid, citrus carambola

*Les Dauphins Cotes du Rhône 75cl*

**Frakkland- France 5.990,- isk**

Létt fylling. Ósætt með ferskri sýru, sítrus, epli, peru og jarðartónar.

Light bodied, fresh citrus, apples, pears and earthy tones.

*Matua Sauvignon Blanc. 75cl*

**Nýja sjáland- New Zealand 6.995,- isk**

Ávaxtaríkt með tónum af sítrus, stikkilsberjum, aspars og ástríðuávexti.

A fruity wine, lively palate with citrus fruit, gooseberries, asparagus and passion fruit.

*Penfolds Koonunga Hill Chardonnay 75cl*

**Ástralía- Australia 7.800,-isk**

Létt meðalfylling. Purrt með mildri sýru, melónu, sítrus og eikartónum.

Medium body. Dry with attractive acid, melon, citrus and tones of oak.

## *Rauðvin - Red Wine*

*Piccini Rosso Toscana. 75cl*

**Ítalía – Italy 5.250,- isk**

Fruity style, fresh cherry palate in subtle oak frame.

*Les Dauphins Cotes du Rhône reserve 75cl*

**Frakkland- France 5.990,- isk**

Proskaður rauður ávöstur með ilm af sólberjum og kryddi.

Ósætt, mild sýra og miðlungstannín

Red fruits with tones of black currant and spices. Dry, good balance with attractive tannis.

*Piccini Memoro, Primitivo, Montepulciano. 75cl*

**Ítalía- Italy 5.990,- isk**

Bragðmikið í góðu jafnvægi, langt og gott eftirbragð.

Tones of dark cherries, figs with tones of oak. Generous on the palate, good balance with soft long finish

*Penfolds Koonunga Hill Shiraz 75cl*

**Ástralía- Australia 7.800,-isk**

Dökk ber í nefi ásamt vanillu, lakkris og negul góð blanda af ávöxtum, bláberjum, sólberjum og plómu ásamt súkkulaði og tónum af svörtum ólífum.

Dark berries on the nose along with vanilla and liquorice and cloves. Good blend of fruit, blueberry, black currant and chocolate.