

3 RÉTTA MATSEÐILL

FORRÉTTIR

1. Bleikja á þrjá vegu með klettsalati og djúpsteiktum hvítlauksskífum
2. Parmaskinka með mozzarella, melónu og salati
3. Sushi að hætti Segawa, engifer-soja-wasabi
4. Sjávarréttasinfónía: Blandaðir sjávarréttir og sítrussósa
5. Humarsúpa með jarðsveppakremi
6. Grand forréttahlaðborð „Carnival“ úrval af forréttunum okkar framreiddir á lifandi og skemmtilegan hátt í Miðgarði – 1000 kr leggjast ofan á matseðlaverð.

AÐALRÉTTIR

- | | |
|--|-----------|
| 1. Smálúða, hörpuskel og risarækja með lime-basilsósu | kr. 5.850 |
| 2. Kjúklingabringa í villisveppahjúp með mango-sinnepskornasósu | kr. 5.990 |
| 3. Myntu- og sítruskryddað lambafille með mildri rjómapiparsósu | kr. 6.960 |
| 4. Grilluð nautalund og hægelduð nautasiða – sveppir og Bordelaisesósa | kr. 6.990 |
| 5. Steikartvenna: nautalund og lambafille með rauðvinsgljáa | kr. 6.990 |
| 6. Hunangsgljáð andarbringa með epla-lauksultu og kirsuberjasósu | kr. 7.300 |

EFTIRRÉTTIR

1. Heit súkkulaðikaka með berjaís
2. Crème brulée með mintu-hindberjum
3. Hvít súkkulaðimús með flauelsmjúkri ólífukaramellu
4. Ávaxtasalat með vanillu-rjóma risotto
5. Pannacotta með skyrfroðu og blönduðum berjum

Verð miðast við að allir í hópnun velji það sama
Forréttur, aðalréttur, eftirréttur og kaffi/te er innifalið í verði

Grand Hótel Reykjavík
Sigtún 38
105 Reykjavík
Sími: 514 8000
www.grand.is


Grand
HÓTEL
REYKJAVÍK