

PINNA HLAÐBORÐ

- | | |
|--|---|
| 1. Vatnsdeigsbollur með túnfiskssalati | 17. Kjúklingaspjót tandoori |
| 2. Bleikjubiti með basil | 18. Kjúklingavængir með chilisósu |
| 3. Rækju- og tómatsalat | 19. Vorrúllur með grænmeti |
| 4. Silungahrogn á blinis | 20. Djúpsteiktur beikonpylsur |
| 5. Heitreyktur þorskur með hvítlaukssósu | 21. Kjötbollur í gráðostasósu |
| 6. Hörpuskels- og laxatartar | 22. Villibráðapaté |
| 7. Saltfiskur með mangó salsa | 23. Sörur |
| 8. Austurlenskar tígrískrækjur | 24. Kransakökubitar |
| 9. Djúpsteiktur rækjur | 25. Súkkulaðikaka |
| 10. Laxa-sushi | 26. Súkkulaðifrauð með berjum |
| 11. Grænmetis-sushi | 27. Súkkulaðihjúpuð jarðaber |
| 12. Túnfisks-sushi | 28. Fylltar vatnsdeigsbollur m/vanillukremi |
| 13. Skinkurúllur með rjómaosti | 29. Blandað grænmeti með ídýfum og sósum |
| 14. Nautagrillpinni barbeque | 30. Brokkolí og osta jalapeno |
| 15. Nautapynnur með pestó | 31. Ostabakki með vínberjum |
| 16. Ristað lamb með blóðbergi | 32. Ávaxtaspjót |

Að eigin vali. Lágmark 10 pinnar á mann.

10 pinnar 2.500 kr. á mann

12 pinnar 2.950 kr. á mann

20 pinnar 5.000 kr. á mann

25 pinnar 6.200 kr. á mann

Vín hússins: Rauðvín, hvítvín og freyðivín kr. 4.500 flaskan

Bjór kr. 800 glasið

Gos kr. 320 glasið