

SMÁRÉTTIR

1. Appelsínumarineruð lúða með grænmetisstrimlum
2. Indverskur karrý kjúklingaréttur
3. Gratineraðir sjávarréttir
4. Kryddlegnir lambapinnar
5. Hrísgrjónaréttur með grænmeti og sjávarfangi
6. Djúpssteiktur rækjur
7. Nautagrillpinnar barbeque
8. Fylltar vatnsdeigsbollur
9. Ferskt salat með melónum
10. Grafinn og reyktur lax
11. Villibráðapaté með hreindýra og gæsabitum
12. Grillaður risakræklingur
13. Valdir ostar og ávextir
14. Nýbakað brauð með pesto og tapenade

TAPASBRAUÐ MEÐ

15. risarækju
16. parmaskinku og melónu
17. tómata, tapenade og rjómaosti
18. marineruðum, sesamhjúpuðum kjúklingastrimlum
19. brie og rífsberjahlaupi
20. spænskri tortillu (eggjakaka með kartöflum og lauk)
21. lamba confit
22. heitreyktum steinbít með spínatkremi
23. villibráðapaté
24. saltfisk og mango salsa
25. kryddhjúpuðum kartöflusneiðum með sætkartöflumauki
26. nautabynnnum með basil og hvítlauk
27. smjörsteiktum sveppum með grænmetisduxel

Verð per stykki 450,-

Vín hússins: rauðvín, hvítvín og freyðivín 4.500,-

Bjór 800,- glasið. Gos 320,- glasið