

FORRÉTTIR / STARTERS

SJÁVARRÉTTASÚPA / SEAFOOD SOUP

Smjörsteiktur humar, sítrusmarineraðar rækjur
Sautéed langoustine, citrus-marinated shrimp

2.790,-

REYKT OG GRAFIN GÆS / SMOKED AND CURED GOOSE

Pistasíumauk, sultuð ber, rauðvínssóðin pera
Pistachio purée, berry compote, red wine boiled pear

2.590,-

REYKTUR OG GRAFINN LAX / SMOKED AND CURED SALMON

Sýrður perlulaukur, piparrótarsósa, stökk steinseljurót
Pickled pearl onions, horseradish sauce, crispy parsnip

2.590,-

AÐALRÉTTIR / MAIN COURSES

JÓLA VEGAN / VEGAN CHRISTMAS **v***

Brasserað hvítkál, möndlu pestó, smælki kartöflur
Braised white cabbage, almond pesto, „smælki“ potatoes

4.390,-

OFNBAKAÐUR ÞORSKUR / OVENBAKED COD

Hvítkál á þrjá vegu, smælki kartöflur, hvítvins sósa
White cabbage in three ways, „smælki“ potatoes, white wine sauce

4.890,-

JÓLAKALKÚNN / CHRISTMAS TURKEY

Salvíu marineraður kalkúnn, smjörsteikt rauðkál, sykurbúnaðar kartöflur, koníaks piparsósa
Salvia marinated turkey, butter fried red cabbage, brown sugar glazed potatoes, coniac and pepper sauce

5.590,-

NAUTALUND / BEEF TENDERLOIN

Hægelduð nautalund, gulrótarmauk, kremaðir villisveppir og trufusoðgljái
Slow cooked beef tenderloin, carrot purée, creamy wild mushrooms and truffle glaze

6.990,-

ve* = Vegetarian - Fyrir aðrar sérþarfir, talið við þjóninn.
For special dietary requirements, please consult your waiter.

ÞRIGGJARÉTTA AÐ HÆTTI KOKKSINS THREE COURSE CHEFS CHOICE MENU

Aðeins í boði fyrir allt borðið. Hægt að fá vegan, talið við þjóninn
Only served for the whole table. Possible to get vegan, consult your waiter

Þriggja rétta matseðill
Three course menu
7.990,-

Þriggja rétta ásamt sérvöldum drykkjum
Three course with wine pairings
12.990,-

EFTIRRÉTTIR / DESSERT

SÚKKULAÐIKAKA / CHOCOLATE CAKE
Súkkulaðikaka, fersk ber og vanillúis
Chocolate cake, fresh berries and vanilla ice cream
2.490,-

PIPARKÖKU OSTAKAKA / GINGER BREAD CHEESECAKE
Hvítsúkkulaði ostakaka, piparkökur, peru- og sætvínsgel
White chocolate cheese cake, ginger bread, pear and sweet wine jelly
2.390,-

SWEETS FROM THE BAR

Alexander Loves Pear Pear Cognac, Creme de Cacao, Cream	2.190,-
Espresso Martini Espresso, Vodka, Kahlua	2.390,-
Grasshopper Creme de Cacao, Creme de Menthe, Cream	1.990,-

DIGESTIF

3cl

Bailey's	900,-
Grand Marnier	1.300,-
Amaretto Gozio	1.100,-
Cointreau	1.200,-
Hennessy Cognac VSOP	1.500,-
Ibis Brandy XO	1.200,-
Jameson Irish Whisky	1.300,-
Arbeg Single Malt Whisky	1.600,-
Angostura 1824 Rum	1.800,-

For a full list of spirits, please consult your waiter.

ve* = Vegetarian - Fyrir aðrar sérþarfir, talið við þjóninn.
For special dietary requirements, please consult your waiter.