



Matseðill Mars 2014

Starters

Skelfiskssúpa 2.200.-

Kremuð súpa, skelfiskur, blómkál, ristaðar möndlur

Shellfish soup

Creamy soup, shellfish, cauliflower, toasted almonds

Hörpuskel 2.350.-

Hörpuskel í tartar, grásleppuhrogn, þari, piparrót, sítróna

Scallops

Scallops tartar, lump fish roe, seaweed, horseradish, lemon

Andaregg 2.350

Andaregg frá Ystu-görðum, kjúklingaskinn, spergill, ostur,seyði

Duck egg

Duck egg from Ystu-garðar, chicken skin, asparagus, cheese, consommé

Humar og reyktur grís 2.450.-

Steiktur leturhumar, reykt grísasiða, eplaremúlaði, sinnep

Langoustine and pork

Pan fried langoustine, smoked pork belly, swedes, apple remoulade, mustard



Main Courses

Karfi 4.950.-

Pönnusteiktur karfi, blómkál, grænkál, grásleppuhrogn, smjörsósa

Ocean perch

Pan fried ocean perch, cauliflower, kale, lump fish roe, butter sauce

Rauðspretta 4.950.-

Spergilkál, fenníka, blaðlaukur kartöflur

Plaice

Broccoli, fennel, leek, potatoes

Grænmeti 4.100.-

Saltbökuð og hunangsgljáð seljurót kremað bygg, haust grænmeti

Vegetarian

Salt roasted and honey glazed celeriac, creamed barley, autumn vegetables

Lamb 5.950.-

Lambahryggvöðvi, öxl, lambahjörtu, brúnuð seljurót, sveppir, hvítkál

Lamb

Fillet of lamb, shoulder, hearts, celeriac, mushrooms, cabbage

Hross 5.950.-

Hrossalund, rauðrófur, seljurót, aðalbláber, bjór

Horse

Tenderloin of horse, beet root, celeriac, wild blue berries, beer

Desserts

Perur og lakkrís 2.200.-

Perukrapís, lakkrís, bakað hvítt súkkulaði, mysingur

Pears and licorice 2.200.-

Pear sorbet, licorice, baked white chocolate, caramelized cheese

Epli og valhnetur 2.200.-

Hvítt súkkulaði, karmella, brúnað smjör

Apples and walnuts

White chocolate, caramel, browned butter

Súkkulaði 2.200.-

Mjólkursúkkulaði, svampur, hafrar, mjólkurís

Chocolate

Milk chocolate, sponge, oats and milk ice cream

Ostar 2.490.-

Úrval af ostum með sultu, hnetum, steiktu brauði

Cheese

A selection of cheese with jam, nuts, fried bread



Seasonal Menu

ISK 9.900

Hörpuskel

Hörpuskel í tartar, grásleppuhrogn, þari, piparrót, sítróna

Scallops

Scallops tartar, lump fish roe, seaweed, horseradish, lemon

Humar og reyktur grís

Steiktur leturhumar, stökk grísa síða, rófur, heimagerð remúlaði, sinnep

Langoustine and pork

Pan fried langoustine, smoked pork belly, swedes, homemade remoulade, mustard

Andaregg

Andaregg frá Ystu-görðum, kjúklingaskinn, spergill, ostur, seyði

Duck egg

Duck egg from Ystu-garðar, chicken skin, asparagus, cheese, consommé

Hross

Hrossalund, rauðrófur, seljurót, aðalbláber, bjór

Horse

Tenderloin of horse, beet root, celeriac, wild blue berries, beer

Perur og lakkrís **2.200.-**

Perukrapís, lakkrís, bakað hvítt súkkulaði, mysingur

Pears and licorice **2.200.-**

Pear sorbet, licorice, baked white chocolate, caramelized cheese



Seadfood Menu

ISK 8.900

Hörpuskel

Hörpuskel í tartar, grásleppuhrogn, þari, piparrót, sítróna

Scallops

Scallops tartar, lump fish roe, seaweed, horseradish, lemon

Skelfiskssúpa

Kremuð súpa, skelfiskur, blómkál, ristaðar möndlur

Shellfish soup

Creamy soup, shellfish, cauliflower, toasted almonds

Karfi

Pönnusteiktur karfi, blómkál, grænkál, grásleppuhrogn, smjörsósa

Ocean perch

Pan fried ocean perch, cauliflower, kale, lump fish roe, butter sauce

Súkkulaði

Mjólkursúkkulaði, svampur, hafrar, mjólkurís

Chocolate

Milk chocolate, sponge, oats, milk ice cream