



Forréttir



Villisveppasúpa, með brauði & smjöri / Extra virgin olíu

2.500 kr.

Sjávarréttasúpa með karrýi, kókosmjólk, grænum eplum, rækjum, þorski, laxi, brauði & smjöri

2.690 kr.

Grafinn & reyktur lax með graflaxsósu, piparrótarsósu, flatköku & smjöri

2.590 kr.



Marineruð vatnsmelóna með grænum ólífum & jurtum + Serrano skinka frá Spáni

2.890 kr.

+ 490 kr.



Salat með tómötum, papriku, gúrku og ristudum hnetum, Extra Virgin olíu, sítrónu & balsamik dressingu

2.690 kr.

Aðalréttir

Ofnbakaður þorskur með heimagerðu pestói, íslenskum osti, tómötum, gljáðu grænmeti, orzotto & kryddjurtarsalati

4.590 kr.

Pönnusteiktur lax með orzotto, gljáðu grænmeti, sveppasósu & kryddjurtarsalati

4.890 kr.

Léttsteikt lambafille og hægeldaðir steiktir lambaskankar vafnir í franskt deig með gljáðu rôtargrænmeti, sætkartöflumús & brúnni sósu

6.400 kr.

Léttsteikt folaldalund með hunangsnípumauki, gljáðu rôtargrænmeti, sætkartöflumús & béarnaise-sósu

5.800 kr.



Baunapottréttur með karrýi, kókosmjólk, lauk, eplum, gulrótum, sýrðum hafrarjóma & kryddjurtarsalati

3.590 kr.



Eftirréttir

Hefðbundin Íslensk pönnukaka með
rjóma & rabarbarasultu 1.890 kr.

Súkkulaðikaka með hvítu
súkkulaðikremi, bláberjum & bláberjaís 2.390 kr.



Hindberja- og heslihnetukaka með
þurrkuðum hindberjum & veganrjóma 2.190 kr.

Bláberja & sítrónuostakaka með
LU Bastogne botni & berjasósu 2.290 kr.



Kokkurinn okkar heitir Halldór Örn Halldórsson og er með víðtæka reynslu úr veitingageiranum.

Hann lærði matreiðslu á VOX restaurant á Hilton Reykjavík Nordica og á Grillinu á Hótel Sögu.

Hann hefur starfað sem yfirmatreiðslumaður fyrir Classic Norway Hotels og unnið á 5-stjörnu hóteli í Sviss sem hefur 2 Michelin veitingastaði.





Starters



Wild Mushroom Soup, with Bread & Butter or Virgin Olive Oil

2.500 ISK



Salade with Peppers, Cucumber, Tomatoes, Paprika, Nuts & Dressing

2.690 ISK



**Marinated Watermelon, Green Olives & Herbs
+ Serrano Ham from Spain**

2.890 ISK

+ 490 ISK

Seafood Soup with Curry, Coconut Milk, Green Apples, Prawns, Cod, Salmon, Bread & Butter

3.290 ISK

Cured & smoked Salmon, traditional Icelandic Salmon Sauce, Horseradish Sauce, Flat Bread & Butter

2.590 ISK

Main Courses

Baked Cod, homemade Pesto, Icelandic Cheese, Icelandic Tomatoes, glazed Vegetables, Orzotto & Herb Salad

4.590 ISK

Pan-fried Salmon, Orzotto, glazed Vegetables, Mushroom Sauce & Herb Salad

4.890 ISK

Lightly fried Lamb Fillet, Lamb Shank wrapped in French pastry, glazed Root Vegetables, mashed Sweet Potatoes & Brown Sauce

6.400 ISK

Lightly fried Foal Tenderloin, Honey Parsnip Puree, glazed Root Vegetables, mashed Sweet Potatoes & Béarnaise Sauce

5.800 ISK



Bean Stew with Curry, Coconut Milk, Onion, Apple, Carrots, Sour Oat Cream & Herb Salad

3.590 ISK



Desserts



**Traditional Icelandic Pancake
with Cream & rhubarb jam** 1.890 ISK

**Chocolate cake with White
Chocolate Cream, Blueberries &
Blueberry Ice Cream** 2.390 ISK



**Raspberry & Hazelnut Cake with
dried Raspberries & Vegan Cream** 2.190 ISK

**Blueberry & Lemon Cheesecake with
LU Bastogne base & Berry Sauce** 2.290 ISK



Our Chef's name is Halldór Örn Halldórsson and he has extensive experience in the Restaurant industry.

He gained his Chef's Diploma at the VOX restaurant at the Hilton Reykjavík Nordica and the restaurant Grill at Hótel Saga.

He has worked as head Chef for Classic Norway Hotels and as Chef de partie at a 5-start Hotel in Switzerland that has two Michelin Restaurants.



**Review
us on
Tripadvisor**

