

HÁDEGISMATSEÐILL
AÐVENTUGLAÐNINGUR

5 RÉTTA SMAKK MATSEÐILL



LUNCH MENU
ADVENT PLEASURE
5 COURSE TASTING MENU



FIMM RÉTTA SMAKK MATSEÐILL

FIVE COURSE TASTING MENU

AÐALRÉTTUR // MAIN COURSE



GRAFIN BLEIKJA OG LAXAFRAUÐ
MEÐ KARMELLISERUÐUM PISTASÍUM OG SÍTRUSLEGNU GRÆNKÁLI

CURED ARCTIC CHAR AND SALMON MOUSSE
WITH CARAMELIZED PISTACHIO NUTS AND CITRUS-PICKLED COLLARDS

SÍLDARÞRENNNA
SÍLDARTARTAR MEÐ LÍMÓNU, ENGIFERI OG CHILI. SINNEPSSÍLD MEÐ
MANDARÍNUM. MARINERUÐ SÍLD MEÐ LAUK

TRIO OF HERRING
HERRING TARTAR WITH LIME, GINGER AND CHILI. MUSTARD HERRING
WITH MANDARINES. MARINATED HERRING WITH ONION

HREINDÝRABOLLUR
MEÐ RAUÐKÁLSSALATI OG CUMBERLANDSÓSU

REINDEER MEAT BALLS
WITH RED CABBAGE SALAT AND CUMBERLAND SAUCE

PORTVÍNSLEGINN GRÁÐAOSTUR
PORT-MARINATED BLUE CHEESE

EFTIRRÉTTUR // DESSERT



BÖKUÐ KANILEPLI, PIPARKÖKUKURL OG AÐVENTUÍS
BAKED CINNAMON APPLES, CRUSHED GINGER BISQUIT
AND ADVENT ICECREAM

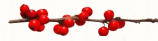
4.800 KR.



FIMM RÉTTA SMAKK MATSEÐILL
FIVE COURSE TASTING MENU

VEGAN

AÐALRÉTTUR // MAIN COURSE



LÉTTREYKT EGGALDIN
MEÐ KARMELLISERUÐUM PISTASÍUM OG SÍTRUSLEGNU GRÆNKÁLI

LIGHTLY SMOKED AUBERGINE
WITH CARAMELLIZED PISTACHIO NUTS AND CITRUS-PICKLED COLLARDS

SALATÞRENNNA
ÍTALSKT SVEPPASALAT. MANDARÍNU-EDAMAMESALAT. CAPONATA

SALAT TRIO
ITALIAN MUSHROOM SALAT. SALAT OF MANDARINES AND
EDAMAME BEANS. CAPONATA

HNETUSTEIK
MEÐ RAUÐKÁLSSALATI OG CUMBERLANDSÓSU

NUT STEAK
WITH RED CABBAGE SALAT AND CUMBERLAND SAUCE

PORTVÍNSLEGINN KASJÚ „OSTUR“

PORT-MARINATED CASHEW “CHEESE”

EFTIRRÉTTUR // DESSERT



BÖKUÐ KANILEPLI, PIPARKÖKUKURL OG AÐVENTUÍŚ

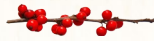
BAKED CINNAMON APPLES, CRUSHED GINGER BISQUIT
AND ADVENT ICECREAM

4.800 KR.





VÍNSEÐILL // WINE MENU



Vínglas // Glass of wine · 17,5 cl	1.300
Freyðivínglas // Glass of sparkling wine · 17,5 cl	1.500
Jólabjór // Christmas beer · 33 cl	1.300
Malt & appelsín, pilsner · 33 cl	650
Gos // Soda · 27,5 cl - 33 cl	500
Ákavíti // Christmas aquavit · 3 cl	1.200
Brennivín // Icelandic snaps · 3 cl	1.200



FREYÐIVÍN // SPARKLING WINE

Crémant d'Alsace Kientz – France 6.400
Freyðivín frá Alsace, framleitt eins og kampavín, þurr og ferskt en mjúkt, með epla- og perukeim. **Sparkling wine from Alsace, produced by the classic method, dry and fresh, with a balanced acidity, green apples and pear.**

ROSAVÍN // ROSE WINE

Pares Balta Ros de Pacs – Spánn (organic) 6.100
Ósætt, létt meðalfyllt og sýruríkt. Ferskir rauðir ávextir: hindber og rifsber. **Dry, lightly rounded with high acidity. Fresh raspberries and red currants.**

HVÍTVÍN // WHITE WINES

Cono Sur Chardonnay – Chile 5.800
Ferskt og mjúkt, aðeins eikað og með keim af þroskuðum eplum og suðrænum ávöxtum. **Youthful and rounded, with notes of baking apples, pineapple and papaya with a vanilla finish.**

Bernard Defaix Chablis Premier Cru – France 7.900
Þurr, sítrus og kalkríkt, með ananas í bakgrunni, langt, sýruríkt eftirbragð. **Dry, citrus and chalk, with pineapple in the background and long acidic finish.**

Kientz Pinot Gris – Alsace, France 7.400
Kraftmikið, þétt vín, kryddað, með melónu og örlitlum reykt í bakgrunni. **Powerful, thick wine, with spices, melon and a hint of smoke in the background.**

Adobe Sauvignon Blanc Reserva – Chile (organic) 5.800
Þurr, sýruríkt með aspargus og sítrus. **Dry, high acidity, with aspargus and citrus.**

RAUÐVÍN // RED WINES

Pujol Tradition – France (organic) 6.400
Óeikað lífrænt vín frá Roussillon-héraðinu – berjaríkt og þægilegt. **Organic and unoaked wine from Roussillon, black forest fruit in abundance, earthy toned with a long finish of baking spices.**

Real Compania de Vinos Tempranillo – Spain 6.100
Ávaxtaríkt vín með keim af þroskuðum berjum, fínlegur krydd og lakkrískeimur. **Fruity, with an extra hint of ripe fruit, light spices and liquorice.**

Cono Sur Pinot Noir – Chile 5.800
Létt, ávaxtaríkt með rifsberjum og kirsuberjum. **Light, fruity with red currants and cherries**

Masi Bonacosta Classico – Italy 7.300
Kirsuber, rúsínur og svartur pipar. **With black cherries and mature plums on the nose with a firm palate accompanied by raisins and black pepper.**

Adobe Cabernet Sauvignon, Reserva – Chile (organic) 5.800
Meðalþungt með svörtum kirsuberjum og sólberjasultu og papríku. **Medium dry with black cherries and black currant jam and bell peppers.**

