

Stakir réttir



Forréttir

Birkireyktur laxapynnur með furhnetum, Parmisanosti á salatbeði. Verð kr 1.400.

Humarsalat með klettsalati, vorlauk, Croisant og kampavínssósu. Verð kr 1.200.

Graflax borið fram á salatbeði með dillsósu og ristuðu brauði. Verð kr 950.

Hvítlauks ristaður skötuselur með Julienne grænmeti og myntu, limesósu. Verð kr 1.150.



Súpur

Humarsúpa bætt með koníaki, hvítlauks ristaður humar og rjómatoppur. Verð kr 1.100.

Villisveppasúpa veiðimannsins, bætt með Sherrý og rjómatoppi. Verð kr 650.

Nýbakað brauð er borið fram með öllum súpum.



Aðalréttir

Grillað og hunangsgljáð lambalæri með púrtvínssveppasósu, grænmetisblöndu, st kartöflum og ferskt salat. Verð kr 4.100.

Koníaksmarinerað heilsteikt lambafille með púrtvínssósu, st.fondant kartöflu, sykurgljáðum gulrætum & sellerý, sýrður laukur og ferskt salat. Verð kr 4.600.

Heilsteikt nautafille, borið fram með Bernaissósu, bökuð kartöfla og sykurgljáðum snittubaunum & gulrætum, sýrður laukur. Verð Verð kr 4.600.

Heilsteikt nautalund, borið fram með Bernaissósu, bökuð kartöfla og sykurgljáðum snittubaunum & gulrætum, sýrður laukur. Verð kr 5.600.

Ristuð kalkúnabringa með Villisveppasósu bætt með Grand Mariner, ofnbökuð grænmetisblanda, sæt kartöflumús og ferskt salat með ávöxtum Verð kr 4.000.



Desertar

Crème Brûlée með karmellu Verð kr 940.

Frönsk súkkulaðiterta með jarðaberjum og hvít súkkulaðimús Verð kr 900.

Heimalagaður vanilluís með kanilbökuð epli & súkkulaðisósa. Verð kr 900.

Pana cotta tvenna, kókos og vanilla með karmellusósu og ávaxtarsalati. Verð kr 800.

Fari fjöldi yfir 50 manns, vinsamlegast leitið þá eftir tilboði.