



Hátíðarmatsedill

Holiday menu

Graskerssúpa með ristuðum graskersfræjum & pestó olíu.

Butternut squash soup with pumpkin seeds & pesto oil.

Grafið geitakjöt með þeyttu geitaostakremi, bláberja vinaigrette & pistasíum.

Cured goat meat with whipped goat cheese, blueberry vinaigrette & pistachios.

Hörpuskel ceviche með engifer, blómkáli, trufflu-ponzu, möndlum & melónukrapi.

Scallop ceviche with ginger, cauliflower, truffle ponzu, almonds & melon granita.

Nautalund með kartöflupressu, kantarellum, nípum, gljáðu rósakáli & púrtvínsgljáa.

Beef tenderloin with potato press, chantarelle, parsnips, glazed brussel sprouts & port wine glaze.

Hvít súkkulaðifrauð með bökuðum ávöxtum, karamellu & marengs.

White chocolate mousse with baked fruits, caramel & meringue.

14.900,- kr.
á mann / per person.

