

Forréttir | Starters

Rótargrænmetissúpa | Root Vegetable Soup

Grænmetissúpa með ristudum fræjum og kryddjurtaolíu

Root vegetable soup with Roasted seeds and wild herb oil.

2.900 ISK

Sjávarréttasúpa | Seafood Soup

Rjómalöguð humarsúpa

Creamy lobster soup

3.400 ISK

Aðalréttir | Main courses

Þorskhnakki | Cod

Léttsaltaður þorskhnakki í kryddjurtahjúp með bankabyggi, ertum og sítrónusósu

Lightly salted cod in herb crust, local barley, peas and lemon sauce

5.900 ISK

Lamb | Lamb

Lambahryggvöðvi með gulrótum, kartöflum og blóðbergsgljáa

Fillet of free-roaming lamb with carrots, potatoes and arctic thyme demi-glace

7.400 ISK

Blómkál | Cauliflower ^(VG)

Sinnepshjúpað blómkál með ristudum sinnepsfræjum, blómkálsmauki og "tómatsósu"

MATSEÐILL / MENU

*Mustard crusted cauliflower with roasted
mustard seeds, cauliflower purée and
"ketchup"*

4.450 ISK

Stafholts borgari | Hamborgari

*Nautahamborgari með rauðlaukssultu, bræddum osti, og
kartöflusmælki*

*Hamburger from local beef, melted cheese, red onion jam,
small potatoes*

4.400 ISK

Eftirréttir | Desserts

Hjónabandssæla | Happy Marriage Cake

Hjónabandssæla með vanilluís og vanillusósu

Happy Marriage cake with vanilla ice cream and vanilla sauce

2.400 ISK

Súkkulaðikaka | Chocolate cake

Frönsk súkkulaðikaka með vanilluís, berjum og karamellusósu

*French chocolate cake with vanilla ice-cream and Caramel
sauce*

2.400 ISK