

K V Ö L D

S E Þ I L L

Við mælum með að deila
nokkrum réttum fyrir borðið

Smærri

Bleikju Ceviche	3.990
<i>Dill olía, kínóa, skalottulaukur</i>	
Blaðlaukssúpa	3.690
<i>Súrdeigsbrauð</i>	
Gull ostur	4.790
<i>Hunang, tvíreykt lamb, hrökkbrauð</i>	
Salat	2.190
<i>Epli, bygg, brokkólíní, sinnepsfræ</i>	
Smælki	2.190
<i>Sýrður rjómi, graslaukur, hvítlaukur</i>	
Franskar	1.990
<i>Sterk tómatssósa, súr gúrka</i>	

Stærri

Lambakóróna	7.990
<i>Seljurótarmauk, brokkólíní, timjansósa</i>	
Fiskur dagsins	6.190
<i>Bygg, bok choy, sýrt blómkál</i>	
Falafel	5.690
<i>Paprikukrem, shiitake sveppir</i>	

D I N N E R

M E N U

We recommend sharing the
dishes for the table

Smaller

Char Ceviche	3.990
<i>Dill oil, quinoa, shallot</i>	
Leek soup	3.690
<i>Sourdough bread</i>	
Gull cheese	4.790
<i>Honey, smoked lamb, seed crisp</i>	
Salad	2.190
<i>Apple, barley, broccolini, mustard seeds</i>	
Baby potatoes	2.190
<i>Sour cream, chives, garlic</i>	
French fries	1.990
<i>Spicy ketchup, pickle</i>	

Larger

Lamb cutlets	7.990
<i>Cellery root puré, broccolini, thyme sauce</i>	
Fish of the day	6.190
<i>Barley, bok choy, pickled cauliflower</i>	
Falafel	5.690
<i>Paprikapuré, shiitake mushroom</i>	
