

Matseðill

Súpur

«Bograch» Nautakjöts gúlassúpa með jurtum

«Scandic» Rjómalöguð rækju- og graskerssúpa með dulce og jurtaolíu

«Eldur og ís» Reykt tómatsúpa með ristudum graskersfræjum (v)

Aðalréttir

Grillað nautakjöt, borið fram með bökuðum kartöflum, jamon-enoki rúllu, smámaís og rauðvíns villisveppasósu.

- Tenderloin 200gr
- Rib eye 250gr
- Strip loin US Premium cut 300gr

Fersk bökuð íslensk blálanga, borin fram með kartöflumauki, norrænu kryddsmjöri, bökuðum ramiro, aspás og rjómalagaðri sítrónusósu.

Bökuð blómkálssteik (v), borin fram með bökuðum kartöflum, steiktum smámaís, aspás og gerjaðri tómatsósu.

Eftirréttur

Peytt skyr borið fram með epla-kanilmulningi, hvítum súkkulaðiís og hafþyrnisberjasósu

Vegan eftirréttur er alltaf í boði sé þess óskað. Spurðu þjóninn

Menu

Viking soups

North «**volcano bograch**» beef Goulash soup with herbs

«**Scandic**» aromatic creamy shrimps-pumpkin soup with dulce and herb oil

«**Ice and fire**» smoked tomato soup with roasted pumpkin seeds (v)

Main Courses

Northman's traditional Grilled beef cuts, served with baked potatoes, jamon-enoki roll, baby mais, and red wine-wild mushrooms sauce

- Tenderloin 200gr
- Rib eye 250gr
- Strip loin US Premium cut 300gr

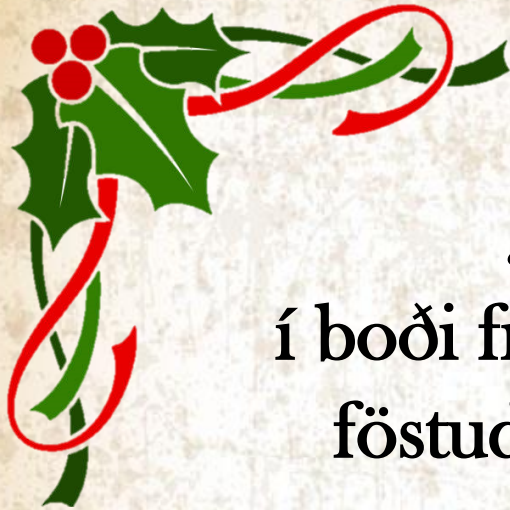
Freshly caught and baked icelandic blue ling, served with pomme puree, «nordic» herb butter, baked ramiro, asparagus and creamy-lemon sauce

Absolutely vegan baked «north» cauliflower steak (v), served with baked potatoes, sautéed baby mais, asparagus and fermented tomato sauce

Dessert

Icelandic traditional whipped skyr served with apple-cinnamon crumble, white chocolate ice cream and sea buckthorne sauce

Vegan dessert always available upon request. Ask the waiter



Jólamatseðill

í boði frá og með 15.nóvember á
föstudögum og laugardögum.

Hópar geta pantað jólamatseðil á öðrum dögum, lágmark 10 manns. Tilvalið að deila

- **Hreindýrapaté**, borið fram með pikkluðum kantarellum, trönuberjasósu og grissini-stöngum.
- **Tindafjallahangikjöt** borið fram með uppstúfsmauki, reyktu salti, klettsalati og kartöflusalati
- **Grafið hreindýr og grafin gæs** borið fram með pikkluðum týttuberjum, cumberland sósu og kexi.
- **Taðreykt bleikja** borin fram með rúgbrauði. eggjapiparrótarmús, ferskum kryddjurtum og dillmajónesi
- **Vaffla með rifnu andaconfit** borið fram með lauksultu og trufflumæjó
- **Hægeldaður lambaskanki** með kartöflumauki, grænmeti og týttuberjasultu og rauðvínsvillisveppasósu
- **Peytt skyr** borið fram með epla-kanilmulningi, hvítum súkkulaðiis og hafþyrnisberjasósu

Verð á mann 11.950 kr





Christmas Menu

available from 15th of November on
Fridays & Saturdays.

Groups can order christmas menu on other days, minium 10 people.

Sharing Style, minimum for 2 people.

- **Reindeer patee** served with pickled chanterelles, cranberry dip and grissini sticks
- **Tindafjallahangikjöt** (smoked lamb) served with milk puree, smoked salt, rucola and potato salad
- **Cured reindeer and cured goose combo** served with pickled lingonberries, cumberland sauce and crackers
- **Smoked arctic char** served with rye bread, egg-horseradish mousse, fresh herbs and dill mayo
- **Pulled duck confit and waffle** served with onion jam and truffle mayo
- **Slow Cooked Lamb Shank** served with pomme puree, vegetables, lingonberry jam and red wine-wild mushroom sauce
- **Whipped Skyr** served with apple-cinnamon crumble, white chocolate ice cream and sea buckthorne sauce

Price per person 11.950 isk

