



## FORRÉTTIR

### SJÁVARRÉTTASÚPA

Borin fram með brauði  
2.950

### GRAFLAX

Ristað brauð, sinnepssósa  
og sultaður rauður perlulaukur  
3.200

### SELLERÍRÓTARSÚPA V

Borin fram með brauði  
2.300

### NAUTAÞYNNUR

Pestó, salat, Parmesan  
og súrsuð rifsber  
3.200

### LYNGSSALAT V

Pestó, bláber, kirsuberjatómatar, súrsaður  
rauðlaukur, pekanhnetur og graskersfræ  
2.400

Með kjúklingi  
+600

## AÐALRÉTTIR

### NAUTALUND

Sellerírórtarmauk, gulrætur, grilluð  
sellerírótt, smælki og béarnaise-sósa  
6.500

### FISKUR DAGSINS

Blómkál, blómkálsmauk, brokkolíni  
og hollandaise-sósa  
4.400

### GRILLAÐUR KÚRBÍTUR V

Pestó, sætar kartöflur,  
sætkartöflumús, blómkál,  
brokkolíni og sellerírótt  
3.700

### SVÍNASÍÐA

Smælki, sveppir, vorlaukur,  
chili og teriyaki-soðsósa  
6.200

## EFTIRRÉTTIR

### SÚKKULAÐIKAKA

Jarðarber, bláber,  
mulningur og vanilluís  
2.400

### GULRÓTARKAKA

Karamellusósa og mulningur  
2.400



## STARTERS

---

### SEAFOOD SOUP

Served with bread  
2,950

### GRAVLAX

Salmon, toast, mustard sauce,  
pickled red onion  
3,200

### CELERIAC SOUP V

Served with bread  
2,300

### CARPACCIO

Pesto, salad, Parmesan  
and pickled red currants  
3,200

### LYNG SALAD V

Pesto, blueberries, cherry tomatoes,  
pickled red onion, pecans and pumpkin  
seeds  
2,400

With chicken  
+600

## MAIN COURSES

---

### BEEF TENDERLOIN

Celeriac purée, carrots, grilled celeriac,  
baby potatoes and béarnaise sauce  
6,500

### FISH OF THE DAY

Cauliflower, cauliflower purée, broccolini  
and hollandaise sauce  
4,400

### GRILLED ZUCCHINI V

Pesto, sweet potato purée,  
sweet potatoes, cauliflower,  
broccolini and celeriac  
3,700

### PORK BELLY

Baby potatoes, mushrooms, spring onion,  
chili and teriyaki demi-glace  
6,200

## DESSERTS

---

### CHOCOLATE CAKE

Strawberries, blueberries,  
crumble and vanilla ice cream  
2,400

### CARROT CAKE

Caramel sauce and crumble  
2,400