



Hátiðarmatseðill

FIMM RÉTTA

11.200 kr.

GRAFIN GÆS

Bláberjasulta, kúmen ostur, laukur, rauðlaukur

SKELFISKSÚPA

Reykt súrmjólkurfroða og birkiolía

SVÍNAKJÖT

Appelsínugljái, ávaxtamauk, rauðvín, stjörnuanis og rúgbrauð

ÖND

Mandarín-hunangs-brúnsósa, rósakál, rauðkál og sætar kartöflur

RISKO

Karamella, hindber, ávextir, ristaðar og ristud fræ

ÞRIGGJA RÉTTA

8.900 kr.

KALKÚNN

Kaldur kalkúnn, blandað salat, hvítlauksmajónes, brauðteningar, rauðlaukur, vínber og parmesan

VELDU Á MILLI

KÁLFAKJÖTSHAMBORGARI

Kálfakjöt frá Stakkhamri, heimalagaðar steikarkartöflur, majónes með fáfnisgrasi, villisveppamauk, salat

EÐA

ÖND

Mandarín-hunangs-brúnsósa, rósakál, rauðkál og sætar kartöflur

RISKO

Karamella, hindber, ávextir, ristaðar og ristud fræ



À la carte
17. nóvember – 6. janúar

FORRÉTTIR

GRAFLAX

Silungshrogn, agúrkurfroða, sultaður rauðlaukur, reyktur sýrður rjómi og vínber
2.350 kr.

GÆSASALAT

Blandað salat beint frá býli, fáfnisgrassósa, sykraðar valhnetur, vínber, rauðlaukur og pera
2.350 kr.

SKELFISKSÚPA

Reykt súrmjólkurfroða og birkiolía
2.350 kr.

AÐALRÉTTIR

LAMBA FILLET

Rófumauk, pera, litlar kartöflur beint frá býli, brúnostur og íslenskar gulrætur
5.250 kr.

FISKUR DAGSINS

Árstíðabundið grænmeti og kryddjurtir frá svæðinu
4.500 kr.

LINSUBAUNIR

Sætar kartöflur, blómkál og morgunkorn
4.700 kr.

EFTIRRÉTTIR

SKYR

Rauðvín og stjörnuanis, ávaxtamauk og rúgbrauð
2.250 kr.

OSTAPLATTI

Blandaðir íslenskir ostar, ávextir og hnetur
2.250 kr.

SORBET EÐA ÍS

Ávextir, hnetur og mintu
1.950 kr.