

LEIKHÚS- MÁLTÍÐ KRÁARINNAR

FORRÉTTUR OG
AÐALRÉTTUR

SJÁVARRÉTTASÚPA

blandaðir sjávarréttir, rjómi, dillolía

- EÐA -

NAUTA-TATAKI

Léttsteikt nautalund í sneiðum,
soya/sítrus-dressing (Ponzu)
vorlaukur, ristuoð sesamfræ, aioli

- OG -

PÖNNUSTEIKTUR STEINBÍTUR

Kremað chorizo bygg,
grillaður gænn aspás,
salsa verde, chilli krem

7.990 kr.

- EÐA -

GRILLAÐ NAUTARIBEYE

(250gr - MEÐALSTEIKT)

Hasselback kartafla, selleríróta - purée,
karamelluseraður laukur, rôtargrænmeti,
Bernaise eða rauðvínssósa

9.290 kr.

EFTIRRÉTTUR

CRÈME BRÛLÉE

- EÐA -

BLÁBERJA DÖÐLUKAKA

ber, rjómi og dökk bláberja sósa

1.990 kr.

VINSAMLEGAST LÁTIÐ
OKKUR VITA AF OFNÆMUM

OUR THEATRE SPECIAL

STARTERS
& MAINS

FISH SOUP

Creamed, rich with seafood, dill

- OR -

BEEF TATAKI

Seared and sliced beef loin
in soy&citrus (Ponzu) dressing,
spring onion and sesame seed , aioli

- AND -

PAN FRIED CAT FISH

creamed barley with chorizo,
grilled green aparagus,
salsa verde, chilli spread

7.990 kr.

- OR -

GRILLED BEEF RIBEYE

(250gr - MEDIUM DONE)

Hasselback potatoe, celeriac purée,
caramelised onion, root vegetables,
Béarnaise or red wine sauce

9.290 kr.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

- OR -

DATE & BLUEBERRY CAKE

berries, cream, dark blueberry sauce

1.990 kr.

PLEASE ALERT US
OF ANY ALLERGIES