

MUNNBITAR/AFTUR VIÐ

Borðreitt í 2 dl. gløsum

GLASERAÐAR CASHAVNØTIR	50	TURRUR FISKUR VIÐ SMØRI	50
SALTAÐAR NØTIR	50	RÆSTFISKA MEYK	50
BLANDAÐAR OLIVIN	50	BRETTI	90/PERSÓN
		2 pylsir, 2 ostar, dunnurilleta og oliven	

SKRÁ

SPÍSKKÁLA RÆTTUR

Blanchera spískkál, rokula klíningur, krotir og smør

EPLA RÆTTUR

Eplir á ymsan hátt, tomat, feskostur, og brent breyð

CEVICHE

Marineraður toskur, agurk, leykur, nøtir og nýostur

STOKTUR FLATFISKUR

Stoktur flatfiskur, vín- og smørsós við grønmetis bitum

DUNNU RILLETE

Dunnu rillete, lakaður leykur og sinnopur

FLANKSTEIK

Flanksteik, aubergine og eplir

TREVJA SVÍN

Trevja svín, glace og eplamorl

OSTAR

3 ostar

SJOKULÁTA KØKA

Bleyt sjokuláta køka við sabayonkremi

BRANKAÐUR SMØRÍSUR

Smør ísur, morl og pera

VEL TÍNA MATSKRÁ

3 RÆTTIR/VÍNSKRÁ	420/300
4 RÆTTIR/VÍNSKRÁ	510/400
5 RÆTTIR/VÍNSKRÁ	595/500

KØKURIN VELUR

Vit hava valt rættir úr matskránni. Borðreitt verður við hesum rættum til gestinnar at býta í millum sín.

6 RÆTTIR/VÍNSKRÁ	540/430 PERSÓN
8 RÆTTIR/VÍNSKRÁ	640/500 PERSÓN