

HÓPMATSEÐILL 2021

FORRÉTTIR

- Humar og bláskel bisque (skelfisksúpa) (G)
- Grafin gæs með pikluðum ávöxtum og chili ristuum möndlum (G / L)
- Reyktur silungur með piklaðri gúrku, kexi og krydd jurta kremi á blínis
- Rauðrófu-eplasalat með chili ristuum pekanhnetum og dressingu (G)

AÐALRÉTTIR

- Marenerað lambalæri með kartöfluköku, sultuum rauðlauk, flamberuum sveppum, koriander-cellery purré og timian sósu (G)
- Villikrydduð nautalund með fylltri kartöflu, confit hvítlauk, parsnip purré og bernaise sósu (G / L)
 - Pönnusteiktur fiskur dagsins með sveppa og spínat risotto, julliene og humarfroðu (G / L)
- Fyllt Zucchini (baunir, hnetur og grænmeti) með tómat-basil kartöflu purré og colslow salati (G / L / V)

EFTIRRÉTTIR

- Súkkulaðidraumur Varmalands
- Hvítsúkkulaði kókosmús með sósu og heslihnetu mulningi
 - Skyr með sósu og berjum

*Hópmatseðill fyrir 10+ þar sem allir í hópnum fá sama matseðil.
(Velja einn rétt úr hverjum flokki þar sem við á)*

2ja rétta: 5.900 kr per mann (forréttur eða eftirréttur + aðalréttur)

3ja rétta: með kjötrétti: 7.900 kr per mann

3ja rétta: með fisk- eða grænmetisrétti: 6.900 kr per mann