

FORRÉTTIR / STARTERS

Rækjukokteill með Þúsundeyjasósu

Shrimp Cocktail with Thousand Island dressing

3.100 kr. (G)

Reykt ýsa, með kartöflusalati & hleyptu eggi

Smoked haddock, with potato salad & poached egg

3.300 kr. (G/L/)

Grafið lamb, með pikkluðum vínberjum, parmesan kexi & bláberja sósu

Cured lamb, with pickled grapes, parmesan cracker & blueberry sauce

3.500 kr. (G)

Súpa dagsins / Soup of the day

2.600 kr. (G/L/V)

Rauðrófu & epla carpaccio, með klettsalati, hnetum, parmesan & balmsamik

Beetroot & apple carpaccio, with rucola, peanuts, parmesan & balsamic

2.900 kr. (G/L/V)

ADALRÉTTIR / MAIN COURSES

Kjöt dagsins með rauðlaukssultu, djúpsteiktu smælki, sveppum, spergilkáli & demi glace eða Béarnaise sósu

Meat of the day with red onion jam, fried potatoes, mushrooms, broccoli & demi-glace or Béarnaise

5.100 kr. (G/L)

Fiskur dagsins með sætkartöflu purée, grænmeti & beurre blanc

Fish of the day with sweet potato purée, vegetables & beurre blanc

4.100 kr. (G)

Salt fiskur með Miðjarðarhafs tómatasósu, kartöflum & grænmeti

Salted Cod with Mediterranean tomato sauce, potatoes & vegetable

4.100 kr.(G/L)



Gluten free



Lactose free



Vegan

Calor

RESTAURANT

Kjúklingasalat með beikoni, kirsuberja tómötum, rósmarín brauðteningar & Calor-dressingu (Val um Vegan)

Chicken salat with bacon, cherry tomatoes, rosemary croutons & Calor-dressing
(Vegan opt.)
3.500 kr. (G/L/V)

Penne Pasta í rjómasósu með spínati, papriku, sveppum, parmesan & hvítlauksbrauði (Val: heimagerð tómatsósu & vegan)

Creamy penne pasta with spinach, paprika, mushrooms, parmesan & garlic bread
(Opt: homemade tomato sauce & vegan)
3.400 kr. (G/L/V)

Varmalands ostborgari (120g) með grænmeti, djúpsteikt smælki eða sætkartöflu franskar & sósu

(sósur: tómatsósa - hamborgarásósa – majónes)
Varmalands cheeseburger with salad, tomato, cucumber, deep fried baby potatoes or sweet potatoes & sauce
(Sauces: ketchup – hamburger sauce – mayonnaise)
3.100 kr. (G/L/V)

Veganbuff með kúskús, salati & pico de gallo.

Vegan patty with couscous, salad & pico de gallo.
3.100 kr. (G/L/V)

EFTIRRÉTTIR / DESSERT

Skjermús með mangó, ástaraldin & chia fræjum

Skyr mousse with mango, passion fruit & chia seeds
2.100 kr. (G)

Súkkulaði kaka með rjómaís (Val: Vegan)

Chocolate cake with ice cream (Opt:Vegan)
2.100 kr. (L/V)

Tres Leches Cake

1.700 kr.

Panna Cotta

1.700 kr. (G/L)



Gluten free



Lactose free



Vegan