

Set MENUS

FOOD CELLAR 'S SECRET MENU

**6 course chef's choice
let us surprise you**

*the kitchen will take you on a mysterious
food adventure where diversity is key
(only served for the whole table)*

10.990 - pr. person
19.890 - with selected wines.

STEAK MENU

Slow Cooked Cod
*dried smoked lamb, almonds
langoustine hollandaise sauce (n)*

Beef Peppersteak
*peppersauce, celeriac
portobello*

Chocolate „Lion Bar”
raspberries, hot salted caramel (n)

9.290 - pr. person
17.190 - with selected wines

SEAFOOD MENU

Lobstersoup with Cognac
*lobster, shrimps
scallop,, cream*

Fish of the Day
*your waiter knows what
fish of the day is*

Skyr
white chocolate, blueberries, cream

8.290 - pr. person
15.190 - with selected wine

starters

Slow-Cooked Cod <i>smoked lamb, lobster-hollandaise</i>	2.990
Tuna-tartar & Avocado <i>won ton, chili</i>	3.390
Lobstersoup with Cognac <i>lobster, scallop, shrimp, cream</i>	2.990
Deepfried Cauliflower <i>lemongrass, spring onion, harissa (v)</i>	2.490
Beef Carpaccio „El Classico” <i>truffles, parmesan, almonds</i>	3.390
Baked Brie Cheese & Honey <i>hazelnuts, olives (n)</i>	3.190
Tiger Prawns „Nobashi” <i>kataifi, lemon, wasabi</i>	2.790
Spicy Duckwings <i>spring onion, chili</i>	2.990

MAIN COURSES

Deepfried Vegetarian Package <i>fennel, cashew nuts, chili, barley (n)(vg)</i>	4.490
Panfried Fillet of Lamb <i>smoked shoulder of lamb, celeriac</i>	5.590
Duckleg Confit <i>potatoes, mustard, pickled onion</i>	4.590
Pepper Steak <i>peppersauce, celeriac, portobello</i>	5.990
Grilled Tandoori Chicken <i>yogurt sauce, celeriac, potatoes (n)</i>	4.390
Slow cooked BBQ Pork ribs <i>cole slaw, corn on the cob, chipotle</i>	4.690
250gr Beef-Ribeye <i>bearnaise, celeriac</i>	5.990
Panfried Arctic Charr <i>ginger, almonds, goatcheese</i>	4.790
Fish of the Day <i>your waiter knows what the fish is</i>	4.490

DESSERTS

Chocolate Lion Bar raspberries, warm salted caramel	2.290
Skyr white chocolate, blueberries, cream.....	2.090

(n) = contains nuts

(v) = vegan

(vg) = vegetarian

Samsettir Matsæðlar

LEYNDARMÁL MATARKJALLARANS

6 réttir að hætti kokksins
leyfðu okkur að koma þér á óvart
eldhúsið færir þér upplifun þar sem
fjölbreytni er í fyrirrúmi
(aðeins fyrir allt borðið)

10.990 - á mann
19.890 - með sérvöldum vínnum

STEIKARVEISLA

Hægeldaður Þorskur
hangikjöt, möndlur
humarhollandaise sósa (h)

Nauta Piparsteik
piparsósa, seljurót
portobello

Súkkulaði „Lion Bar”
hindber, heit saltkaramella (h)

9.290 - á mann
17.190 - með sérvöldum vínnum

SJÁVARRÉTTA SÆDILL

Koníaksbætt Humarsúpa
humar, rækjur
hörpuskel, rjómi

Fiskur „Dagsins”
þjónninn veit hver
fiskurinn í dag er

Skyr
hvítt súkkulaði, bláber, rjómi

8.290 - á mann
15.190 - með sérvöldum vínnum

FORRÉTTIR

Hægeldaður Þorskur hangikjöt, möndlur, hamarhollandaise	2.990
Túnatartar & Lárpera won ton, eldpirar	3.390
Koníaksbætt Humarsúpa humar, rækjur, hörpuskel, rjómi	2.990
Djúpsteikt Blómkál vorlaukur, sítrónugras, „harissa” (v)	2.490
Nauta-Carpaccio „El Classico” „trufflur”, pamesan, möndlur	3.390
Heilbakaður Brieostur & Hunang heslihnetur, ólífur (h)	3.190
Tígrikrækjur „Nobashi” „kataifi”, sítróna, „wasabi”	2.790
„Spicy” Andarvængir vorlaukur, eldpirar	2.990

AÐALRÉTTIR

Djúpsteiktur Grænmetiskoddi fennel, kasjúhnetur, chili, bygg (h) (g)	4.490
Hægeldað Lamba innanlæri reyktur lambaframpartur, seljurót	5.590
Langtímaeldað Andarlæri jarðepli, sinnep, sýrður laukur	4.590
Piparsteik piparsósa, seljurót, portobello sveppur	5.990
Grillað Tandoori Kjúklingalæri jógúrtsósa, seljurót, kartöflur (h)	4.390
Hægelduð „BBQ” svínaríf hrásalat, maís kólfur, chipotle sósa	4.690
250gr Nauta-Ribeye bearnaise, seljurót	5.990
Pönnusteikt Bleikja engifer, möndlur, geitaostur	4.790
Fiskur „Dagsins” þjónninn veit hver fiskurinn í dag er.	4.490

EFTIRRÉTTIR

Súkkulaði „Lion Bar” hindber, heit saltkaramella, (h).....	2.290
Skyr hvítt súkkulaði, bláber, rjómi.....	2.090

(h) = inniheldur hnetur

(v) = vegan réttur

(g) = grænmetisréttur