

Set MENUS

FOOD CELLARS SECRET MENU

**6 course chefs 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

Fisherman Fish Soup
*smoked haddock, shrimps
scallop*

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

Strawberries & Yuzu
white chocolate

8.290 - pr. person
15.190 - with selected wines

STARTERS

Fishermans Fish soup <i>smoked haddock, scallop, shrimp</i>	2.790
Panfried Scallops <i>soy, hazelnuts, cauliflower (n)</i>	3.290
Beef Carpaccio „El Classico” <i>truffles, parmesan, almonds</i>	3.390
Slow-Cooked Cod <i>smoked lamb, lobster-hollandaise</i>	2.990
Tuna-tartar & Avocado <i>won ton, chili</i>	3.390
Watermelon-tartar & Avocado <i>won ton, chili</i>	2.390

HOUSE SPECIALS

(GOOD FOR SHARING)

Deepfried Cauliflower <i>lemongrass, spring onion, harissa (v)</i>	2.490
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
Beer Pork Ribs <i>spicy bbq sauce, salted peanuts (n)</i>	2.990

MAIN COURSES

Glazed Celeriac Steak <i>grilled broccoli, salted peanuts, lime (n)(v)</i>	4.490
Leg roast 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
Lobster filled Corn fed Chicken <i>corn, celeriac, potatoes (n)</i>	4.390
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 <i>warm salted caramel</i>	2.290
Banana Spring Rolls <i>chocolate, chili</i>	2.190
Strawberries & Yuzu <i>white chocolate</i>	2.190
Date Rawcake <i>blueberries, vanilla (v(n))</i>	2.190
Mix of Ice Creams & Sorbets (v)	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

Fiskisúpa Sjómannsins
reykt ýsa, rækjur
hörpuskel,

Fiskur „Dagsins”
þjónninn veit hver
fiskurinn í dag er

Jarðarber & Yuzu
hvítt súkkulaði

8.290 - á mann
15.190 - með sérvöldum vínnum

FORRÉTTIR

Fiskisúpa Sjómannsins reykt ýsa, hörpuskel, rækjur	2.790
Pönnusteikt Hörpuskel soya, heslihnetur, blómkál (h)	3.290
Nauta-Carpaccio „El Classico” „trufflur”, parmesan, möndlur	3.390
Hægeldaður Þorskur hangikjöt, möndlur, hamarhollandaise	2.990
Túnatartar & Lárpera won ton, eldþipar	3.390
Vatnsmelónutartar & Lárpera won ton, eldþipar	2.390

RÉTTIR HÚSSINS

(TILVALIÐ TIL AÐ DEILA)

Djúpsteikt Blómkál vorlaukur, sítrónugras, „harissa” (v)	2.490
Heilbakaður Brieostur & Hunang heslihnetur, ólífur (h)	3.190
Tígrískrækjur „Nobashi” „kataifi”, sítróna, „wasabi”	2.790
„Spicy” Andarvængir vorlaukur, eldþipar	2.990
Bjórsoðin Svínarif spicy bbq sósa, salthnetur, purupopp (h)	2.990

AÐALRÉTTIR

Gljád Seljurótarsteik grillað brokkolí, salthnetur, lime (h) (v)	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
Humarfylltur Maís Kjúklingur maís, seljurót, grænkál (h)	4.390
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” saltkaramella(h)	2.290
Banana Vorrúllur súkkulaði, eldþipar	2.190
Jarðarber & „Yuzu” hvítt súkkulaði	2.190
Döðlu Hrákaka bláber, vanilla (v)(h)	2.190
Bland af Ís & Krapís	2.090

(h) = inniheldur hnetur

(v) = vegan réttur

(g) = grænmetisréttur