

MENU

KJARVALS VEISLA

DJÚPSTEIKTUR HUMAR Í ORLY DEIGI MEÐ AIOLI Á SNITTU

NAUTACARPACCIO MEÐ RUCOLA, PESTO OG PARMESAN Á GRILLADRI SNITTU

LÉTTSTEIKT ANDABRINGA MEÐ MANDARÍNU Á SNITTU

MARINERAÐAR KJÚKLINGALUNDIR Á SPJÓTI MEÐ AIOLI

MARINERAÐAR LAMBALUNDIR MEÐ LAKKRÍSSÓSU Í BOXI

3.890 kr. á mann

Bættu við súkkulaðiköku fyrir 790 kr. á mann



FANTASÍA

x



MENU

KJARVALS VEISLA NR. 2

GRILLUÐ TAPASSNITTA MEÐ NAUTACARPACCIO, RUCOLA, PESTO OG PARMESAN

TAPASSNITTA MEÐ DJÚPSTEIKTUM HUMAR OG ALIOLI

TAPAS Á SPJÓTI

BEIKONVAFIN HÖRPUSKEL OG DÖÐLUR Á SPJÓTI

KJÚKLINGALUNDIR Á SPJÓTI

NAUTALUNDIR Á SPJÓTI

BELGÍSK VAFFLA MEÐ GRAFINNI BLEIKJU OG LAXA CAVIER

BELGÍSK VAFFLA MEÐ CONFIT ELDUÐUM ANDALÆRUM OG
MALT&APPELSÍNSÓSU

TAPAS Í BOXI

MARINERAÐAR LAMBALUNDIR MEÐ LAKKRÍSSÓSU Í BOXI

RISTUÐ RISAHÖRPUSKEL Í BOXI

5.990 kr. á mann

Bættu við súkkulaðiköku fyrir 790 kr. á mann



FANTASÍA

x



MENU

KJARVALS LÚXUS- VEISLA

SNITTUR

- RISTUÐ SNITTA MEÐ FOIE GRAS, SULTAÐ RAUÐLAUK
- RISTUÐ SNITTA MEÐ NAUTACARPACCIO, KLETTASALATI, BASIL PESTO OG PARMESAN OSTI
- RISTUÐ SNITTA MEÐ SERRANO, FÍKJUM, GEITAOSTI OG CHILI HUNANGI
- RISTUÐ SNITTA MEÐ DJÚPSTEIKTUM HUMAR OG ALIOLI

VAFFLA

- BELGÍSK VAFFLA MEÐ GRAFINNI BLEIKJU OG LAXA CAVIAR
- BELGÍSK VAFFLA MEÐ CONFIT ELDUÐUM ANDALÆRUM OG MALT & APPELSÍNSÓSU
- BELGÍSK VAFFLA MEÐ HÆGELDUÐU LAMBI

BOX

- RISTUÐ RISAHÖRPUSKEL MEÐ ÁSTARALDIN SÓSU, STÖKKU SERRANO, SELLERÍRÖTARMAUKI OG TRUFFLUSNJÓ
- LAMB LAKKRÍS MEÐ LAKKRÍSSÓSU
- GRILAÐ RISARÆKJU MEÐ MANGÓ SALSA
- KOLKRABBI MEÐ KARTÖFLUMÚS OG PISTASÍU LIME VINAIGRETTE
- BAKAÐIR KIRSUBERJATÓMATAR MEÐ BASIL OG PESTO

SPJÓT

- NAUTALUND
- BEIKONVAFIN HÖRPUSKEL OG DÖBLUR Á SPJÓTI

8.900 kr. á mann

Bættu við súkkulaðiköku fyrir 790 kr. á mann



FANTASÍA

x

