

Forréttir

Sítrónu- og engiferkryddað sjávarréttaspjót með sítrónugrasi og chilisósu	4.000 kr
Reyktur lax og maríneruð hörpuskel með wasapi, rjóma og pikkluðu engifer	4.000 kr
Nautacarpaccio með ristuðum furuhnetum og parmigiano osti	3.800 kr
Saffrankryddaður þorskhnakki með basilrisotto og smjörsósu	3.800 kr
Humarsúpa með ristuðum humarhölum og nýbökuðu brauði	3.800 kr
Rjómalöguð sælkera grænmetissúpa með nýbökuðu brauði	3.300 kr
Rjómalöguð villisveppasúpa með nýbökuðu brauði	3.300 kr

Aðalréttir

Grilluð nautalund með trufflu kartöfluköku og Madeirasósu	7.200 kr
Lambahryggsvöðvi með gratín kartöflum, rôtargrænmeti og lambasoðsósu	7.200 kr
Dádýrasteik með graslauks kartöflumús, steinseljurót og sólberjasoðsósu	8.000 kr
Andabringa með sætum kartöflum, bankabyggi og púrtvínsgljáa	7.000 kr

Ábætisréttir

Logandi crème brulée með kókosís og ávöxtum	3.800 kr
Volg súkkulaðikaka með hindberjasósu og vanilluís	3.600 kr
Heit eplakaka með karamellusósu og vanilluís	3.600 kr
Súkkulaðifrauð með ferskum berjum og vanillurjóma	3.300 kr
Karamellusúkkulaðimús með passionkreminni	3.500 kr
Vanilluís gelato með súkkulaðibitum	3.000 kr

Fordrykkur frá kl. 18 til 18.45
Prosecco freyðivín og bjór 33 cl í gleri
Verð á mann 2.800 kr

Vín með mat
Eitt glas af MezzaCorona Pinot Grigio hvítvíni frá Ítalíu með forrétti
Tvö glös af MezzaCorona Merlot rauðvíni frá Ítalíu með aðalrétti
Verð á mann 4.200 kr

Leiga á sal, hljóðkerfi, myndkerfi og sviðsljósum 400.000 kr

Fatahengi og öryggisgæsla 170.000 kr
Hljóðmaður/tæknimaður 10.000 kr á klst.