

Jólaseðlar

Búbbur & Bitar

Smáréttir

- Nautafillet "tataki style", basil pesto, rucola, furuhnetur, parmesan ostur
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili
- Djúsi andalæraconfit með beikoni, dödlum og appelsínuzest
- Rifinn grís á sesambrauði "steamed bun" með umami bbq sósu, NOMY kimchi og gúrku
- Léttreykt bleikja á kartöfluvöflu með avókadókremi, granateplum og sólselju
- Gljáðir kjúklingaleggir í kókos-hnetusósu með kóríander og lime
- "French Toast" - smjörsteikt eggjabrauð, trufflu "slaw", parmaskinka, parmesanostur
- Súkkulaðitruffla með ástaraldin-ganache og hnetupralín

Jólasmaréttir

9.500 kr á mann

- Fennel- og dillgrafinn Lax á ristudu Focaccia með rjómaostakremi og graflaxsósu
- Síld á kartöfluvöflu með eggjakremi, sýrdum lauk, kapers, granateplum og sólselju
- Reyktur lax á bókhveitipönnuköku með Stracciatellakremi, piparrót og kryddjurtum
- „French Toast“ - steikt eggjabrauð, trufflu „slaw“, parmaskinka, parmesanostur
- Rísottó króketur með villisveppum, mozzarella osti og bökuðu hvítlauksaioli með steinselju
- Grillaðar Nobashi rækjur með ponzu mayo, stökkum hvítlauk, kóríander og chili
- Reykt andabringa með maraschino kirsuberi, kryddbrauði og kryddjurtum
- Kalkúnabringa á spjóti í kirsuberja-teriyaki með pecanmayo og valhnetudukkah
- Andalæraconfit í sesambrauði „steamed bun“ með hoisin, epla- & fennelsalat og yuzu mayo
- Pistasiúkaka með Tonkakremi og matcha te
- Hvítsúkkulaðitruffla með kaffi-lakkrís-ganache og hindberjapúðri

Jólahlaðborð

11.500 á mann

Forréttir

- Rúgbrauð - Nýbakað súrdeigsbrauð - Smjör
- Fennel- og dillgrafinn lax með hunangssinnepssósu
- Reyktur Lax með sítrónu-chilisósu
- Jólasíld & Karrysíld
- Heitreykt Andabringa með hindberjachutney
- Tvíreykt húskarla Hangikjöt með piparrótarsósu
- Innbakað Hreindýrapaté með aðalbláberjum

Aðalréttir

- Ekta Purusteik
- Hægelduð Kalkúnabringa marineruð í sítrónublóðbergi og salvíu
- Stöffing með steiktum sveppum, beikoni, dödlum, eplum & heslihnetum
- Sætkartöflusalat með ristudum pecanhnetum & kryddjurtum
- Rauðkál með sólberjum
- Nomy eplasalat
- Kremuð koníaks- & villisveppasósa

Eftirréttur

- Manjari súkkulaði-ganache á súkkulaðibotni með blóðappelsínucurd & hindberjum