

Starters

Velvet tomato soup

Served with pesto, hummus and freshly baked bread

1850kr

Gentle reindeer pate

Extraordinarily smooth reindeer pate served with black currant jam

2200 kr

Smoked beef tongue

Carefully prepared smoked beef tongue served with horseradish sauce

1950 kr

Reindeer carpaccio

Thin sliced reindeer meat with rucula,
parmesian cheese, roasted pine nuts and balsamic

2200 kr

Main dishes

Cod coated with breadcrumbs

Delicious cod from nearby area. Served with potatoes, cold sauce and fresh salad full of colorful vegetables.

4100 kr

Butterfried trout

Trout prepared with the greatest precision. Served with baked potatoes and fresh salad full of colorful vegetables.

4100 kr

Baked seafood pan

Seafood baked on pan with unusual, a little bit spicy sauce.

Served with fresh salad.

4490kr

Potatocakes with parmesian cheese

Cheesy potatoecakes served with terriyaki-mushroom sauce and mixed red onion and tomatoes.

3100kr

Our speciality is the lamb...

Marinated lamb with mashed sweet potatoes

Soft and juicy lamb, carefully prepared. Served with vegetables and mashed sweet potatoes topped with crunches.

4900 kr

Fried slices of lamb with fresh mixed salad

Plate full of fresh salad, colorful vegetables, barley, dates and almonds with balsamic sauce. Topped with perfectly marinated, fried slices of lamb.

3100 kr

Great lamb meatballs with a hint of cumen

Our meatballs are prepared by ourselves from scratch. Served with oven roasted potatoes, terriyaki-mushroom sauce and fresh salad full of colorful vegetables.

3800 kr

Something sweet

Famous skyr

Jar filled with blueberry cookie crumbles, skyr and blueberry syrup, topped with whipped cream.

1100 kr

Homemade icecreme

Delicious vanilla icecreme with warm chocolate sauce, whipped creme and fresh fruits.

1100kr

Irsih coffee 1200kr

Farmers hot chocolate 1200kr

Hot chocolate w/ creme 450kr

Forréttir

Grænmetissúpa með tómátvafi

Borin fram með heimabökuðu brauði, pestó, hummus og íslensku smjöri

1850kr

Hreindýrapate

Einstaklega ljúfengt heimagera pate borðið fram með sólberjahlaupi. 2200kr

Reykt nautatunga

Vandlega meðhöndluð heimareykt nautatunga, borin fram með piparrótarsósu.

2200kr

Hreindýra carpaccio

Þunnt skorið kjöt borðið fram með rucola, ristudum furuhnetum, parmesian osti

og balsamik. 2200kr

Aðalréttir

Þorskur

Þorskinum er velt upp úr heimagerðum brauðrasp og bygg blöndu, steiktur á pönnu og borinn fram með kartöflubátum, kaldri sósu og fersku salati.

4100kr

Silungur

Villtur vatnasilungur veiddur í Nykurvatni.

Smjörsteiktur með kartöflum, fersku salati og kaldri sósu.

4100kr

Sjávarréttarpanna

Ofnbökuð sjávarréttarpanna með blönduðu sjávarfangi, borin fram með fersku salati.

4490kr

Kartöflubuff

Heimagerð heit kartöflubuff með parmesian osti, borin fram með terriakvi-sveppasósu, tómata og lauk salati.

3100kr

Okkar sérstaða er lamb

Kryddlegið lamb

Mjúkt og safaríkt lamb borið fram með sætum maukuðum kartöflum, ofnbökuðu grænmeti og sósu.

4900kr

Lambastrimlar

Léttsteiktir marineraðir lambastrimlar með fersku blönduðu salati, bankabyggi, döðlum, feta osti og möndlum.

3100kr

Sveitabollur

Heimagerðar létt kúmenkryddaðar lambabollur með kartöflum, terriaki-sveppasósu og fersku salati.

3800kr

Eitthvað sætt.

Skýr í krukku

Skýr með hafrakökum, krækiberjasírópi og þeyttum rjóma

1100kr

Ljúffengur ís

Heimalagaður rjómaís með vanillubragði borinn fram með heitri súkkulaðisósu,
ferskum ávöxtum og rjóma.

1100kr

Írskt kaffi 1200kr

Sveita kakó 1200kr

Heitt kakó með rjóma 450kr.

